

## Beaujolais



### **Chardonnay du Chatelard, Beaujolais AOC, Domaine du Penlois 2019**

**Viinamari:** Chardonnay

**Sobib** aperitiiviks või eelroogade juurde. Sobib kala ja valge liha juurde ning koos juustuvalikuga.

**Maitse:** mandel ja greip

**Serveerida** jahutatult 10° - 12°C juures.

**Alkoholisaldus:** 13°

**Hoidmine:** kuni 6 aastat



### **Chêne du Châtelard, Beaujolais AOC, Domaine Penlois 2018**

18 kuud tammevaadis.

Viinamari Chardonnay.

Hea on avada 2 aastat peale valmistamist. Sobib säilitada 6-8 aastat.

Serveerida 9 - 12 °C juures. Sobib säilitada 10 aastat

Sobib serveerimiseks aperitiivina. Sobib koos kala, krevettide, sinihallitusjuustu, kitsejuustu, kana - ja sealihaga kreemjas kastmes, kammkarpide ja austritega.



### **Morgon, Morgon AOC, Beaujolais, Domaine du Penlois**

**Viinamari:** Gamay 2018

**Toit:** Sobib koos hautatud roogadega ning mitmesuguste liharoogade ja üpsetatud juustuga.

**Värvus:** Granaatpunane

**Maitse:** Küpsed ploom, kirss, aprikoos

äidlane maitse , Kuiv vein

**serveerida** 13°-15°C juures

sobib säilitada 10 aastat. (Morgoni veinid säilivad üldiselt hästi).

**Alkohol** 13%

## Rhône org



### **Viognier, Vin de Pays du Comte de Grignan, Domaine Gigondan 2021**

**Toidusobivus:** karbid, mereannid, vürtsitatud aasiapärased toidud, kanaliha

Sobib värskelt tarbida ja aperitiiviks.

**Viinamari:** Viognier

Viinamarjataimede töötlemisel kasutatakse Hydro-Agly tehnoloogiat, kus taimesid pritsimisel kasutatakse elektromehaaniliselt töödeldud vee lahust. Selle tõttu kasutatakse vähem taimekaitsevahendeid.

### **Seriziers 2019, AOC Côtes du Rhône**

**Tootja:** Domaine Andre Mathieu

**Toidusobivus:** punane liha, grillroad, igapäevane toit

**Viinamari:** Grenache ja Syrah

**Alkoholisaldus** 14,8%

**Serveerida** 17...19°C juures

Soovitav aeg säilitamiseks 1-4 aastat





**Le Temps est Venu, Côtes du Rhône AOC, Stephane Ogier 2020**

**Viinamari:** 70 % vana Grenache, 30% Syrah ja Mourvèdre

**Toidusobivus:** Sobib roosmariini ja pipraga valmistatud lambaliha, vürtsikad hautised.

**Sobib säilitada** 5... 8 aastat

Viinamari on käsitsi korjatud Visani ja Violesi küladest (Avignoni lähedalt, Lõuna Prantsusmaa) paepinnaselt.

2019 aastakõik oli Wine Spectatoris maailma 100 parima veini hulgas  
<https://www.idealwine.net/top-100-of-wines-2021-du-wine-spectator/>

Võtan seda viimase pudeli kaasa.

VAHVEIN BEAUJOLAIS-st



**INCANDESCENCE, Domaine du Penlois, Prantsusmaa**

Roosa vahuvein- poolkuiv

**Viinamari :** Gamay 100%

Valmistamisel kasutatakse vanaaegset (Méthode ancestrale) meetodit.

- alkohol 9%

- Sobib nii toidu kõrvale kui ka eraldi tarvitamiseks

- Serveerida 6-8°C juures



**Crémant d'Alsace (valge) Domaine Xavier Schneider**

Valmistatud šampanja meetodil.

**Viinamari:** Pinot blanc, Riesling, Pinot Auxerrois ja Chardonnay .

**Toidusoovitus:** aperitiiviks, kalaroad, mereannid, grillitud kala, kastmes kala, linnuliha, desserdid, risotto

**Aroom:** valged lilled, akaatsiapungad ja puuviljad.

Maitse on rikkalik ja harmooniline.

**Serveerida:** 5-7 kraadi juures



**Cremant d'Alsace Rosé, Domaine Xavier Schneider**

**Viinamari:** Pinot Noir.

**Toidusoovitus:** aperitiiviks, mereannid, karploomad, grillitudkala, kaaviar, kanaliha, kitsejuust, sushi

**Aroom:** Maasikas ja kirss

**Maitse:** kirss, kuivatatud kirss ja hapu kirss (griotte)

**Serveerida:** 5-7 kraadi juures

**Alkohol:** 12,7 % vol