

PARITUSOPAS AMMATTILAISILLE

VIINI RAAKA-AINEEN MUKAAN

Listaus on tehty proteiini edellä, mutta huomioithan, että lisukkeet, kastikkeet ja valmistustapa vaikuttavat olennaisesti viinivalintaan.

LIHAT

— NAUTA —

Brisket • Täyteläinen ja tanniininen punaviini: Rioja Reserva/Gran Reserva, australialainen Shiraz, chileiläinen Malbec

Entrecôte • Täyteläinen ja tanniininen punaviini: Rioja Reserva/Gran Reserva, australialainen Shiraz, chileiläinen Malbec

Pata • Mehevä ja keskitäyteläinen punaviini: Rioja Crianza, Monastrell, Lagrein Alto Adigesta

Sisäfilee / ulkofilee • Keskitäyteläinen tai täyteläinen punaviini Bordeaux'sta

Ylikypsä nauta • Mehevä ja hedelmäinen punaviini Etelä-Ranskasta (esim. Languedoc), Frappato

— SIIPIKARJA —

Ankka / hanhi • Kevyt ja hapokas punaviini Pinot Noir

Broileri • Kevyt ja hapokas punaviini Pinot Noir tai Zweigelt, tuhti valkoviini Chardonnay

Kalkkuna • Kevyt ja hapokas punaviini Pinot Noir tai Zweigelt, tuhti valkoviini Chardonnay

— RIISTA —

Hirvi • Tuhti punaviini Riojasta tai Etelä-Amerikasta

Peura • Keskitäyteläinen tai täyteläinen muhkea punaviini Ripasso, Chianti tai Barbera

Villisika • Täyteläinen ja ryhdikäs punaviini Toscanasta tai Bordeaux'sta

– PORO / SAKSANHIRVI –

Filee • Keskitäyteläinen tai täyteläinen punaviini Riojasta tai Bordeaux'sta

Käristys • Kevyt tai keskitäyteläinen hedelmäinen punaviini Zweigelt

– RIISTALINNUT –

Fasaani • Vivahteikas punaviini Riojasta, Etelä-Amerikan Cabernet Franc tai Malbec

Kyyhky • Kevyehkö, marjaisa ja raikas punaviini: Beaujolais, Pinot Noir, Zweigelt tai Rioja Crianza; runsas valkoviini

Peltoppy • Kevyehkö, marjaisa ja raikas punaviini: Beaujolais, Pinot Noir, Zweigelt tai Valpolicella

Riekkö • Kevyehkö, marjaisa ja raikas punaviini: Beaujolais, Pinot Noir, Zweigelt tai Valpolicella

Sorsa • Kevyt tai keskitäyteläinen hapokas punaviini Pinot Noir, Frappato tai Langhen Nebbiolo; tuhti valkoviini

Viiräinen • Kevyehkö, marjaisa ja raikas punaviini Beaujolais tai Pinot Noir; valkoviini Chardonnay

— PORSAS —

Kassler • Mehevä ja keskitäyteläinen punaviini Rioja Crianza tai Nero d'Avola

Porsaanleike • Kevyt tai keskitäyteläinen punaviini Pinot Noir tai Zweigelt, tuhti valkoviini Chardonnay

Pulled pork • Lager-olut, kypsän marjainen ja hilloinen punaviini Venetosta (Appassimento), Zinfandel tai Nero d'Avola

Ribs • Lager-olut, kypsän marjainen ja hilloinen punaviini Venetosta (Appassimento) tai Zinfandel

— MAKKARAT —

Kevyet makkarat • Lager-olut, marjaisa ja vähätanniininen punaviini Zweigelt tai Alto Adigen Schiava

Mausteiset makkarat • Lager-olut, pehmeä ja hedelmäinen Appassimento Venetosta tai Alto Adigen Schiava

Tuliset makkarat • Lager-olut, pehmeä ja hilloinen Appassimento Piemontesta

— SISÄELIMET —

Kateenkorva • Vivahteikas ja ryhdikäs valkoviini: Chablis, Riesling tai samppanja

Maksa • Keskitäyteläinen tai täyteläinen vivahteikas punaviini Toscanasta (Chianti)

Munuaiset • Kevyt ja raikas punaviini Beaujolais'sta, mehevä punaviini Languedocista tai valkoinen/punainen Bourgognesta

— MUUT —

Charcuterie • Kuiva laadukas kuohuviini, hennosti pirskahteleva kuiva Lambrusco tai kepeä Alto Adigen Schiava

Etana • Tuhdimpi Bourgognen valkoviini tai Loiren Sauvignon Blanc

Sammakon reidet • Tuhdimpi Bourgognen valkoviini tai Loiren Sauvignon Blanc

Tartar • Kevyt ja hapokas Bourgognen Pinot Noir tai rosésamppanja

KALAT JA MERENELÄVÄT

— KALAT —

Graavattu kala • Kuiva ja mineraalinen valkoviini Riesling, Chardonnay tai Grüner Veltliner

Lohikalat (rasvainen kala) • Ryhdikäs ja hapokas valkoviini Chardonnay, tuhti Riesling, tammitettu Albariño tai kepeä hapokas punaviini Beaujolais

Savukala • Runsaat ja tammitetut valkoviini: Chardonnay tai tammitettu Albariño

Tonnikala (tuore) • Runsaat ja paahteinen Chardonnay tai raikas ja marjaisa Pinot Noir

Vaalealihaist kalat (vähärasvainen kala) • Raikas ja mineraalinen valkoviini Riesling, Albariño, Grüner Veltliner, Pinot Blanc / Pinot Bianco tai Sauvignon Blanc

— ÄYRIÄISET JA NILVIÄISET —

Humeri • Tyylikäs Chardonnay, vivahteikas Albariño, runsas Riesling (GG) tai samppanja

Kampasimpukka • Runsaat ja ryhdikäs valkoviini Chardonnay (esim. Chablis) tai samppanja

Mustekala • Kuiva ja mineraalinen valkoviini Albariño, piemontelainen Nascetta tai Chardonnay

Osterit • Kuiva, runsas ja paahteinen samppanja, vodka tai stout-olut

Rapu • Kuiva ja vivahteikas valkoviini: Riesling, Sauvignon Blanc, Albariño tai Nascetta

Sinisimpukka • Hapokas ja raikkaan hedelmäinen Sauvignon Blanc tai Riesling

Skagen • Kuiva, hapokas ja mineraalinen valkoviini Sauvignon Blanc, Grüner Veltliner tai Riesling

— MUUT —

Cheviche • Kuiva ja hedelmäinen kuohuviini, Alto Adigen Sauvignon Blanc tai raikas Riesling

Kaviaari • Kuiva, runsas ja täyteläinen samppanja

Mädit • Kuiva ja hapokas valkoviini tai kuohuviini: Chardonnay, Riesling, Albariño tai samppanja

KASVIKSET

Artisokka • Hapokas ja aromikas valkoviini Sauvignon Blanc, kuiva saksalainen Riesling tai espanjalainen Albariño

Munakoiso • Mehevä ja hilloinen punaviini Barbera Piemontesta tai Veneton alueelta, kuiva roseeviini tai sisilialainen Grillo

Myskikurpitsa • Runsaat ja aromikas viini: mehevä ja hilloinen australialainen Shiraz tai eteläranskalainen Languedoc; vivahteikas valkoviini Albariño tai Riesling

Parsa • Vivahteikas ja ryhdikäs valkoviini: Sauvignon Blanc (klassinen), Riesling, Grüner Veltliner, Pinot Bianco; myös kuiva roseeviini ja samppanja

– SIENET –

Herkkutatti • Kuiva aromikas sherry, tammitettu Chardonnay, saksalainen Spätburgunder (Pinot Noir) tai italialainen Pinot Nero

Kanttarelli • Raikkaan hedelmäinen valkoviini Grüner Veltliner, jossa hentoa valkopippuria, tai tammitettu Chardonnay

Tryffeli • Piemonten punaviini (Nebbiolo), tuhti tammitettu Chardonnay tai Blanc de Blancs -samppanja

FAST FOOD

BBQ • Lager-olut, täyteläinen ja muhkea kypsän marjainen punaviini Etelä-Ranskasta (Languedoc) tai yhdysvaltalainen Zinfandel

Burger • Lager-olut, täyteläinen ja muhkea punaviini Appassimento, Ripasso, Barbera tai Zinfandel

Fish & Chips • Lager-olut, hapokas ja vivahteikas valkoviini Riesling, Grüner Veltliner tai Pinot Blanc / Pinot Bianco

Grillattu juustovoileipä • Kevyt ja hapokas punaviini Beaujolais tai tuhti ja hapokas Bourgognen Chardonnay

Kebab / Döner • Lager-olut, kevyt tai mehevä punaviini Zweigelt tai Appassimento

Mausteinen ruoka (Aasia) • Puolikuiva tai puolimakaa aromikas valkoviini tai vähätanniininen punaviini

Pizza / Pinsa • Kevyt tai keskitäyteläinen italialainen punaviini Barbera, Valpolicella tai Nero d'Avola

Sushi • Lager-olut, vivahteikas ja ryhdikäs valkoviini Riesling, Chardonnay, Sauvignon Blanc tai Albariño

Taco • Lager-olut, kevyt tai mehevä punaviini Zweigelt tai Appassimento

– PASTA –

Kermaiset pastat • Keskitäyteläinen ja hapokas punaviini Frappato, Barbera tai Chianti

Tomaattiset pastat • Keskitäyteläinen punaviini Valpolicella

JUUSTOT

Appenzeller • Zweigelt tai Rioja-punaviini

Brie • Sauvignon Blanc, Grüner Veltliner tai Albariño

Chaource & Langres • Paahteinen samppanja

Cheddar • Kuiva ja paahteinen kuohuviini, mehevä ja hedelmäinen punaviini Languedocista, Bordeaux tai Rioja

Feta • Sauvignon Blanc, kuiva Prosecco tai kuiva roseeviini

Gouda • Kuiva ja paahteinen kuohuviini, mehevä ja hedelmäinen punaviini Languedocista tai Bordeaux

Gruyère • Runsaat Bordeaux-punaviini

Manchego • Kuiva Cava tai kehittynyt Rioja-punaviini

Parmesaani • Lambrusco, Chianti tai Langhen Nebbiolo

Sinihome • Portviini, Sauternes tai muu makea jälkiruokaviini

Valkohome • Pinot Gris, tammitettu Chardonnay, Pinot Noir tai kuiva kuohuviini

Jos juustoja on laidasta laitaa (juustotarjotin), hyvä yleisviini on punainen portviini. Toinen toimiva vaihtoehto on pehmeä, hieman kehittynyt punaviini – tai yllättäen samppanja tai muu perinteisen menetelmän kuohuviini.

JÄLKIRUOAT

Hedelmäiset jälkiruokat • Moscato d'Asti tai Auslese

Kermaiset jälkiruokat (esim. crème brûlée) • Sauternes, Vin Santo tai Tokaji

Leivokset ja piiraat • Pineau des Charentes tai Beerenauslese

Marjaiset jälkiruokat • Brachetto tai Moscato d'Asti

Raikkaat jäädykkeet • Kuivempi rosé Prosecco, Brachetto tai Moscato d'Asti

Suklaiset jälkiruokat • Portviini, Banyuls, Recioto tai muut punaiset jälkiruokaviinit

KESPRO

ERIKOISTUKKU

JUOMAT

Verkkokaupamme palvelee 24/7

kespro.fi/
erikoistukku



MYYNTPALVELU kespro.erikoistukku@kesko.fi, puh. +358 (0) 105 324 300 ma-pe klo 7.30-16.00