

OVIKEN OST



Viner som passar till ostarna

Tips från Sommelier **Ann Svensson**, Smakrådet

MO=Martin Olssons artikelnummer
SB=Systembolagets artikelnummer

HÅRDOSTAR

HIMMELSRIFTEN

Huber Grüner Veltliner Obere Steigen, Traisental, Österrike MOnr: 607894 Pris: 117.00 ex. moms

Graham Beck Pinotage, Western Cape, Sydafrika SBnr: 12821 Pris: 79 kronor

Den här smakrika osten behöver antingen ett torrt vitt vin med både krydda och syra för att det ska lyckas i kombinationen, eller ett rött fruktigt vin gärna med lite rökiga toner som en Pinotage har i sig.

DURA

Viento de Molino Viura, Spanien MOnr: 212314 pris: 43.10 ex. moms

El Coto Blanco, Rioja, Spanien SBnr: 2780 Pris: 59 kronor

Osten är mycket mild och behöver ett lätt vin med bra avvägd syra och lätt frukt för att inte ta ihjäl smakerna helt.

BLENDA

Christmann Riesling Trocken, Pfalz, Tyskland MOnr: 607057 Pris: 107.80 ex. moms

50 ° Parallel Riesling Trocken, Rheingau, Tyskland SBnr: 5824 89 kronor

Osten är mild med viss jordighet i karaktären där det passar bra med toner av mineraler och jordighet i vinet för att hitta likhet i kombinationen.

TRIDURA

2008 Lucien Albrecht Pinot Blanc Réserve, Alsace, Frankrike - endast för restauranger MOnr: 607962

Restaurangpris: 118.10 ex. Moms

Vinet har en mjuk och mogen stil med toner från tropiska frukter samt honung. Ostens runda smak med en lätt syrlighet går bra ihop med det här moderna Alsacevinet.

2009 Puycheric Vdp Syrah Rosé MOnr: 604643 Systembolagsnummer: 2209 Konsumentpris: 59 kronor.

Det här sydfranska bäriga vinet med inslag av jordgubbar och örter går bra ihop med Triduras runda smak.

CAPRIDURA

Simonsig Chardonnay, Stellenbosch, Sydafrika MOnr: 600949 Pris: 80.00 ex. moms

KWV Chardonnay, Western Cape, Sydafrika SBnr:7055 Pris: 69 kronor

Den här smakrika, krämiga getosten behöver något som matchar med smaker som en ekfatslagrad Chardonnay med en fylligare stil.

KITTOSTAR

FRÖJDHOLMEN

Ken Forrester Petit Chenin Blanc, Stellenbosch, Sydafrika MOnr: 607892 pris: 86.60 ex. moms

Delta Pinot Noir, Marlborough, Nya Zeeland SBnr: 6293 pris: 119 kronor

Osten har en påtaglig syrlighet som man får matcha med ett vin som också har syra för att det ska bli bra balans i smakkombinationen. Frukten i vinet bör vara relativt bärig för att få fram smakerna på rätt sätt.

ROSSA

Chateau Bousquette Rosé St Chinan, Languedoc-Roussillon, Frankrike MOnr: 610314 87.10 ex. moms

Puycheric Vdp Syrah Rosé, Languedoc-Roussillon, Frankrike SBnr : 2209 pris : 59 kronor.

När det finns en markant beska i maten behöver man välja en dryck som har påtagligt mycket frukt och då passar de bra med rosé från Sydfrankrike.

GRÖNMÖGELOSTAR

TRIVERA

2006 Chateau Dudon Sauternes, Barsac, Frankrike - endast för restauranger MOnr: 610339

Ekologiskt odlad. Restaurangpris: 230.00 ex. moms

Till den här smakrika osten där sältan framträder passar det att dricka ett sött vin med en rik fruktkaraktär av torkade frukter, citrus samt honung.

2009 Nederburg Noble Late Harvest Systembolagsnummer: 2741 Konsumentpris: 74 kronor. (375 ml.)

Det här vinet är ett bra alternativ istället för en sauternes. Vinet är sött med friska inslag av aprikoser, apelsin och honung. Friskheten lyfter upp det feta i osten och det söta matchar bra med sältan i osten.

ARÅDALEN

Les Chemins de Bassac Isa Rouge, Languedoc-Roussillon, Frankrike Monr : 603604 Pris : 87.00 ex. moms

Cline Zinfandel, Kalifornien, USA SBnr : 22283 pris : 89 kronor

Den här osten som är mjuk, krämig med viss sälta behöver ett mjukt och fruktigt vin som inte är strävt för att få fram smakerna i osten på rätt sätt.

MAGNA

Chateau Dudon Sauternes, Barsac, Frankrike MOnr: 610339 pris : 230.00 ex. moms

Chateau Menota, Graves Supérieure, Frankrike SBnr : 4087 pris : 119 kronor

Det som är mest klassiskt är att man serverar en Sauternes (ett sött vin) till grönmögelosten för att känna olikhetskombinationen, sälta kontra sötma. Osten har en framträdande sälta vilket ger en perfekt match ihop med vinet.

VICTORIA

Domaine Stoeffler Riesling, Alsace, Frankrike MOnr: 610318 pris:120.30 ex. moms

Trimbach Riesling, Alsace, Frankrike SBnr: 2639 pris: 115 kronor

I den här ost- och vinkombinationen hittar man mineraler i vinet och även i osten. Frukten i vinet består av aprikoser och citrus vilket ger en mildrande effekt i ostens smaker.

VITMÖGEL (mjuk)

ANNA

Chateau Ferran, Entre-Deux-Mers, Bordeaux, Frankrike MOnr: 610321 Pris: 89.70 ex. moms

Santa Digna Sauvignon Blanc, Curicó, Chile SBnr: 6525 Pris: 70 kronor

Den milda mjuka osten behöver ett vin med bra friskhet för att få en bra balans i kombinationen.

VIT CAPRIN

Domaine de la Touche Muscadet Sur Lie, Loire, Frankrike MOnr: 607882 Pris: 83.70 ex. Moms

Chateau Bonnet, Entre-Deux-Mers, Bordeaux, Frankrike SBnr: 4151 99 kronor

Den här milda osten med viss syra behöver ett vitt vin med mycket frukt och syra som möter syran i osten och lyfter upp fetman i osten.