

Vin til mat

en nøkkel til gode smaksopplevelser

Magne Lystrup

VIN TIL MAT

En nøkkel til gode smaksopplevelser





Du har spørsmålene?

Hvordan få riktig temperatur på vinen?



Et praktisk og enkelt oppslagsverk

Hvordan få riktig temperatur på vinen?

Du har en vin og lurer på hva slags mat som passer?



Et praktisk og enkelt oppslagsverk

Hvordan få riktig temperatur på vinen?

Du har en vin og lurer på hva slags mat som passer?

Du liker ikke øl og akevitt, hva slags vin passer til juleribba?



Et praktisk og enkelt oppslagsverk

Hvordan få riktig temperatur på vinen?

Du har en vin og lurer på hva slags mat som passer?

Du liker ikke øl og akevitt, hva slags vin passer til juleribba?

Jeg vil vite fakta om **Baroloviner** uten å få en doktoravhandling



Et praktisk og enkelt oppslagsverk

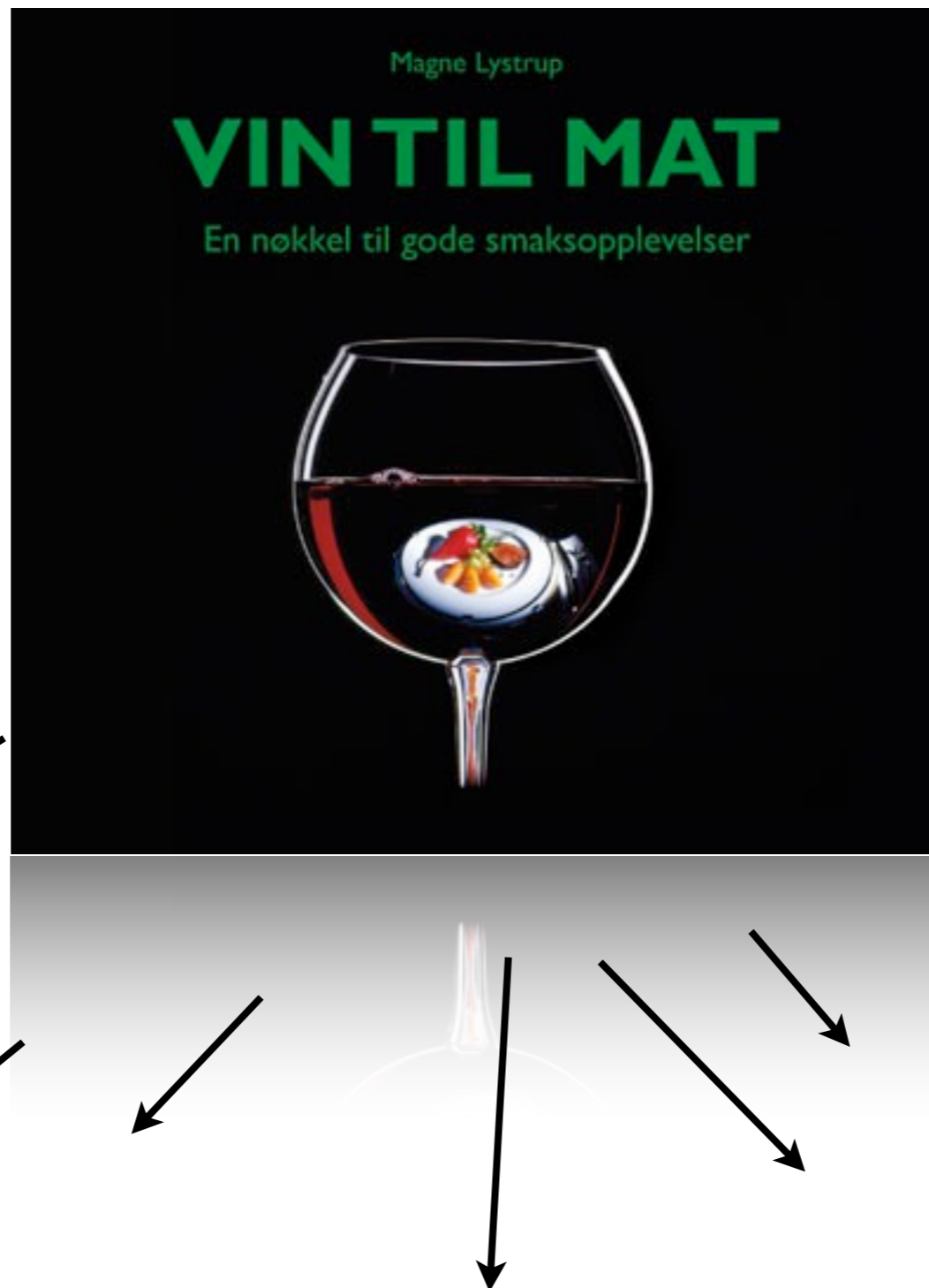
Hvordan få riktig temperatur på vinen?

Du har en vin og lurer på hva slags mat som passer?

Du liker ikke øl og akevitt, hva slags vin passer til juleribba?

Jeg vil vite fakta om **Baroloviner** uten å få en doktoaravhandling

Hvordan lufter jeg vin?



Et praktisk og enkelt oppslagsverk

Hvordan få riktig temperatur på vinen?

Du har en vin og lurer på hva slags mat som passer?

Du liker ikke øl og akevitt, hva slags vin passer til juleribba?

Jeg vil vite fakta om **Baroloviner** uten å få en doktoaravhandling

Hvordan lufter jeg vin?

Hvor viktig er glasset?



Et praktisk og enkelt oppslagsverk

Hvordan få riktig temperatur på vinen?

Du har en vin og lurer på hva slags mat som passer?

Du liker ikke øl og akevitt, hva slags vin passer til juleribba?

Jeg vil vite fakta om **Baroloviner** uten å få en doktoaravhandling

Hvordan lufter jeg vin?

Hvor viktig er glasset?

Hva menes med grunnsmaker?



Et praktisk og enkelt oppslagsverk

Hvordan få riktig temperatur på vinen?

Du har en vin og lurer på hva slags mat som passer?

Du liker ikke øl og akevitt, hva slags vin passer til juleribba?

Jeg vil vite fakta om **Baroloviner** uten å få en doktoaravhandling

Hvordan lufter jeg vin?

Hvor viktig er glasset?

Hva slags aroma har de ulike vinene?

Hva menes med grunnsmaker?



Et praktisk og enkelt oppslagsverk

Hvordan få riktig temperatur på vinen?

Du har en vin og lurer på hva slags mat som passer?

Du liker ikke øl og akevitt, hva slags vin passer til juleribba?

Jeg vil vite fakta om **Baroloviner** uten å få en doktoaravhandling

Hvordan lufter jeg vin?

Hvor viktig er glasset?

Hva menes med grunnsmaker?

Jeg vil ha en oversikt over de ulike vinene uten å lese meg ihjel

Hva slags aroma har de ulike vinene?



Et praktisk og enkelt oppslagsverk



Hvordan få riktig temperatur på vinen?

Du har en vin og lurer på hva slags mat som passer?

Du liker ikke øl og akevitt, hva slags vin passer til juleribba?

Jeg vil vite fakta om **Baroloviner** uten å få en doktoaravhandling

Hvordan lufter jeg vin?

Hvor viktig er glasset?

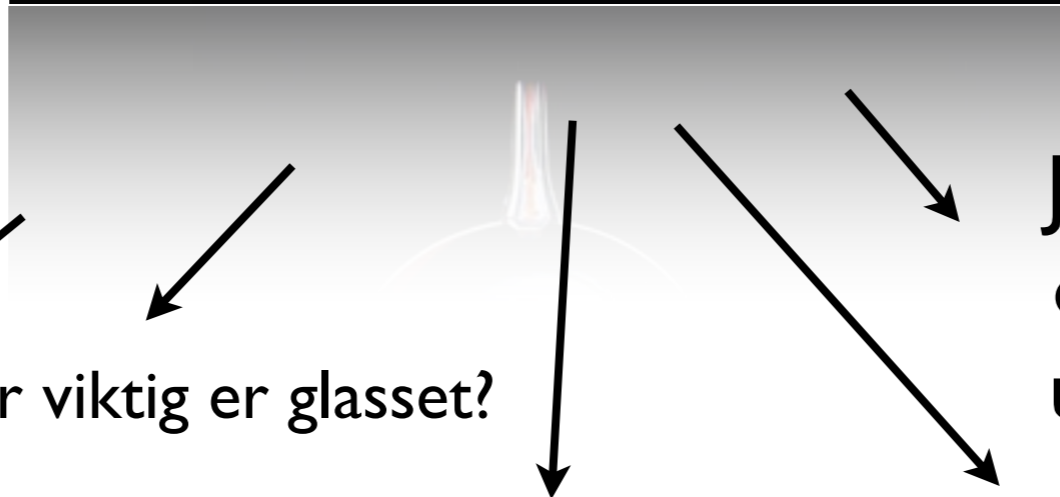
Hva menes med grunnsmaker?

Vin til småkaker

Jeg vil ha en oversikt over de ulike vinene uten å lese meg ihjel

Hva slags aroma har de ulike vinene?

Et praktisk og enkelt oppslagsverk



Hvordan få riktig temperatur på vinen?

Du har en vin og lurer på hva slags mat som passer?

Du liker ikke øl og akevitt, hva slags vin passer til juleribba?

Jeg vil vite fakta om **Baroloviner** uten å få en doktoaravhandling

Hvordan lufter jeg vin?

Hvor viktig er glasset?

Hva menes med grunnsmaker?

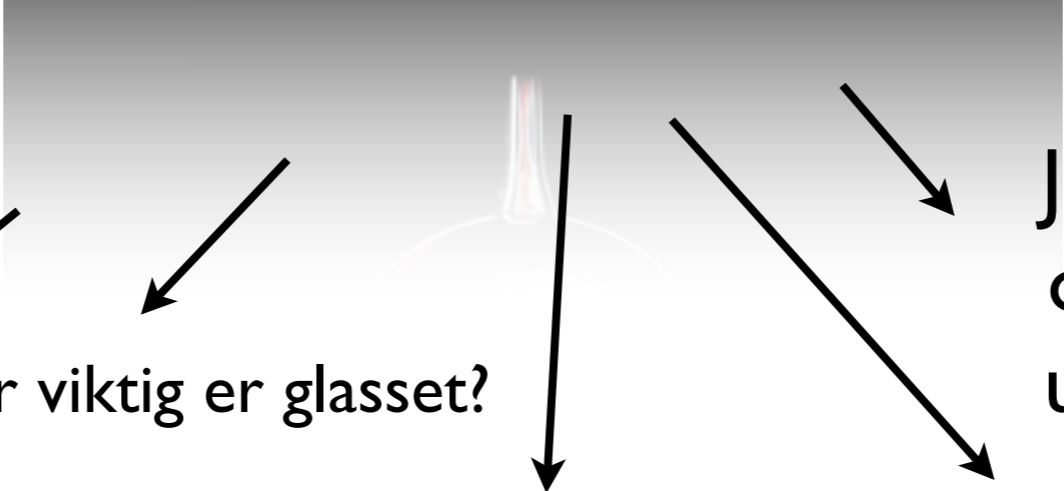
Jeg vil ha en oversikt over de ulike vinene uten å lese meg ihjel

Hva slags aroma har de ulike vinene?

Vin til **jordbær**

Vin til småkaker

Et praktisk og enkelt oppslagsverk



Hvordan få riktig temperatur på vinen?

Du har en vin og lurer på hva slags mat som passer?

Du liker ikke øl og akevitt, hva slags vin passer til juleribba?

Jeg vil vite fakta om **Baroloviner** uten å få en doktoaravhandling

Hvordan lufter jeg vin?

Hvor viktig er glasset?

Hva menes med grunnsmaker?

Hva slags aroma har de ulike vinene?

Vin til **kinesisk** mat

Vin til **jordbær**

Vin til **småkaker**

Jeg vil ha en oversikt over de ulike vinene uten å lese meg ihjel

Et praktisk og enkelt oppslagsverk

Hvordan få riktig temperatur på vinen?

Du har en vin og lurer på hva slags mat som passer?

Du liker ikke øl og akevitt, hva slags vin passer til juleribba?

Jeg vil vite fakta om **Baroloviner** uten å få en doktoaravhandling

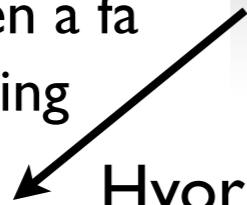
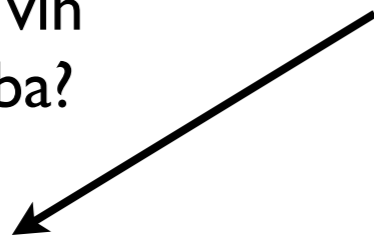
Hvordan lufter jeg vin?

Hvor viktig er glasset?

Hva menes med grunnsmaker?

Jeg vil ha en oversikt over de ulike vinene uten å lese meg ihjel

Hva slags aroma har de ulike vinene?



Et praktisk og enkelt oppslagsverk

Hvordan få riktig temperatur på vinen?

Du har en vin og lurer på hva slags mat som passer?

Du liker ikke øl og akevitt, hva slags vin passer til juleribba?

Jeg vil vite fakta om **Baroloviner** uten å få en doktoaravhandling

Hvordan lufter jeg vin?

Hvor viktig er glasset?

Hva menes med grunnsmaker?

Hva slags aroma har de ulike vinene?



Vin til **kylling**

Vin til **hvalbiff**

Vin til **kinesisk** mat

Vin til **jordbær**

Vin til **småkaker**

Jeg vil ha en oversikt over de ulike vinene uten å lese meg ihjel

Et praktisk og enkelt oppslagsverk

Hvordan få riktig temperatur på vinen?

Du har en vin og lurer på hva slags mat som passer?

Du liker ikke øl og akevitt, hva slags vin passer til juleribba?

Jeg vil vite fakta om **Baroloviner** uten å få en doktoaravhandling

Hvordan lufter jeg vin?

Hvor viktig er glasset?

Hva menes med grunnsmaker?

Hva slags aroma har de ulike vinene?



Vin til **OST**

Vin til **kylling**

Vin til **hvalbiff**

Vin til **kinesisk** mat

Vin til **jordbær**

Vin til **småkaker**

Jeg vil ha en oversikt over de ulike vinene uten å lese meg ihjel

Et praktisk og enkelt oppslagsverk

Hvordan få riktig temperatur på vinen?

Du har en vin og lurer på hva slags mat som passer?

Du liker ikke øl og akevitt, hva slags vin passer til juleribba?

Jeg vil vite fakta om **Baroloviner** uten å få en doktoaravhandling

Hvordan lufter jeg vin?

Hvor viktig er glasset?

Hva menes med **grunnsmaker**?

Hva slags aroma har de ulike vinene?

Jeg liker ikke øl, hva slags vin går til

rakfisk?

Vin til ost

Vin til **kylling**

Vin til **hvalbiff**

Vin til kinesisk mat

Vin til **jordbær**

Vin til småkaker

Jeg vil ha en oversikt over de ulike vinene uten å lese meg ihjel



Et praktisk og enkelt oppslagsverk

Temperaturlisten *)

Rødvin og rosévin	Hvitvin, musserende vin og tørr sherry	Dessertvin	Anbefalt temp. (+/- 2 grader)	Fra romtemp. til kjøleskap	Fra kjøleskap til romtemp.
	Champagne tørr, musserende vin øvrig, Gewürztraminer, Pinot Gris, Soave og Vinho Verde.	Moscato d'Asti, Riesling Eiswein	7	3 timer	0 min.
Rosévin	Albariño, Bordeaux hvit, Burgunder hvit ordinær, Chablis ordinær, Champagne halvtørr, Chenin Blanc tørr, Grüner Veltliner, Madeira Sercial, Pinot Blanc, Pouilly Fume, Riesling tørr, Rosévin, Sancerre, Sauvignon Blanc New Zealand, Sherry tørr og Verdicchio. De fleste andre lette hvitviner kan også serveres ved denne temperaturen.	Sauternes	9	3 timer og 30 minutter	20 min.
Beaujolais og Valpolicella	Burgunder hvit høy kvalitet, Chablis høy kvalitet, Chardonnay Australia og Riesling halvtørr. De fleste andre kraftige hvitviner kan også serveres ved denne temperaturen.	Champagne søt og Madeira Malmsey.	11	2 timer	40 min.
Barbera, Chianti ordinær, Côtes de Rhône og Dolcetto. De fleste andre lette rødviner (se vinguiden) kan også serveres ved denne temperaturen.		Chenin Blanc søt, Riesling beerenauslese, Riesling trockenbeerenauslese og Tokaji Aszú. De fleste andre søtviner kan også serveres ved denne temperaturen.	13	1 time og 30 minutter	1 time
Bordeaux rød ordinær, Burgunder rød ordinær, Chianti høy kvalitet, Crozes Hermitage, Hermitage, Malbec, Rioja rød ordinær og Valpolicella Ripasso. De fleste andre middels fyldige rødviner (se vinguiden) kan også serveres ved denne temperaturen.	De fleste andre tørre sterkviner kan serveres ved denne temperaturen.		15	1 time	1 time og 20 minutter
Aglianico, Amarone della Valpolicella, Barberesco, Barolo, Bordeaux rød høy		Moscatel de Setúbal,	17	30 minutter	1 time og