



VA VINS ALSACE

VIN	HVILKEN MAD PASSER TIL?
SYLVANER	Ukomplerede, enkle retter, frokostretter
PINOT BLANC	Grøntsagsretter, enkle retter, frokostretter
RIESLING	Retter med mange smagsnuancer eller fede retter, hvor syren kan skære igennem og rense munden
MUSCAT	Kan drikkes som aperitif, og til grøntsagsretter
PINOT GRIS	Fyldige retter og retter med sur-søde elementer
GEWURZTRAMINER	Eksotiske og krydrede retter
PINOT NOIR rouge	Simre- og grillretter
PINOT NOIR rosé	Sommermad og frokostretter
CRÉMANT	Alt fra aperitif til dessert
VENDANGES TARDIVES	Er tilstrækkelig i sig selv

VINSALSACE.COM

Til bords
med
Alsace
Mad- og
vinsammensætning



VAVINS ALSACE

DE FRISKE OG FRUGTIGE

DE RIGE OG KRAFTFULDE

DE RØDE

	Sylvaner d'Alsace	Pinot Blanc d'Alsace	Riesling d'Alsace	Muscat d'Alsace	Crémant d'Alsace	Pinot Gris d'Alsace	Gewurztraminer d'Alsace	Vendanges Tardives	Sélection de Grains Nobles	Pinot Noir d'Alsace rouge	Pinot Noir d'Alsace rose
Aperitif				■	♥		■	■			
Salater	♥	■									■
Kogte grøntsager, asparges		■		♥							
Omelet, quiche, gratin	■	♥									
Skaldyr, østers, muslinger	♥	■	■		■						
Kammuslinger			♥		■						
Skaldyr	■	■	♥		■						
Hummer og jomfruhammer			♥		■						
Råmarineret fisk, sushi	■	■	♥		■						
Grillet fisk		■	♥		■						■
Fisk med cremede saucer		■	♥								
Kaviar			♥		■						
Terriner, kolde og varme patéer, charcuteri	■	■				■				♥	
Fjerkræ og lyst kød		■	♥		■					■	
Rødt kød og vildt						♥				■	
Simreretter med kød						■				♥	
Grill og grillspyd										■	♥
Kalvebrisler						♥				■	
Foie gras						♥	■	■			
Choucroute	■		♥		■						
Sur-søde asiatiske retter						■	♥				
Krydret verdenskøkken						■	♥				
Tajine						♥	■			■	
Raclette og ostefondu	♥	■									
Fåre- og gedeoste			♥		■						
Faste oste som Comté, Gruyère og Beaufort						♥					
Camembert, Brie					♥					■	
Stærke oste (blåskimmel, Munster, Epoisse)							♥				
Frugtdesserter, crème caramel, tærter					■		■	■	■		

Anbefalede serveringstemperatur: Crémant: 5°C / Andre vine: 8°C / Pinot Noir: stuetemperatur