

Egy korty bor V.

Írta: Administrator
2010. május 25. kedd, 19:21



Az étel és bor párosításakor mindkét tényező ugyanolyan fontos, segíthetnek egymás felemelkedésében. Nem csak ünnepekkor, hanem hétköznapi is figyeljünk arra, mit mivel kínálunk, itt is igaz a mondás: Gyakorlat teszi a mestert! A következőkben egy nagyon gyors összeállítás arról, mihez mi passzol:

□

Halakhoz, tengeri herkentyűkhöz, házi szárnyasokhoz, vadmadarakhoz illik a rizling, chardonnay, sauvignon blanc, szürkebarát szőlőből készült borok, valamint rosé borok.

Sertéshez illik a nehéz, testes fehérbor; a könnyebb, kevésbé testes vörös, attól függően hogyan készül a hús. (Grillezett sertéshez chardonnay; pörköltöz primitivo, negro amaro)

Bárány, birka: birkához cabernet sauvignon, cabernet franc, tempranillo. Bárányhoz amarone, zweigelt, merlot.

Marhahúsokhoz nehéz, testes, száraz vörösborok illenek. Pl.: shiraz, carignan, zinfandel.

Évszakok szerint is megválogathatjuk az isteni nedűt. Nyáron rizling, szürkebarát; ősszel pinot noir, tempranillo; télen shiraz, cabernet sauvignon, zinfandel; tavasszal chardonnay, sauvignon blanc, cabernet sauvignon, merlot.

De tudják mit? Ha kész az étel, hívjanak, én viszem a bort!

Egy korty bor V.

Írta: Administrator
2010. május 25. kedd, 19:21

Dóró Krisztián

bortanácsadó