

## Bordeaux vs. muun maailman jälkiruokaviinit

Côteaux du Layon Beaulieu Les Rouanières 2006	Vin Santo di Montepulciano 2004
Ranska, Loire, Côteaux du Layon AC	Italia, Toscana
Tuottaja: Claude Papin	Tuottaja: Cantine Dei
Maahantuoja: Tampereen Viinitukku	Maahantuoja: Tampereen Viinitukku
Hinta: 24,00 € (0,5 l)	Hinta: 24,90 € (0,375 l)
Lajikkeet: Chenin Blanc	Lajikkeet: Malvasia 50%, Trebiano 30% ja Crechetto 20%
Alkoholi: 12 %	Alkoholi: 12,5 %
Jäännössokeri: 85 g/l	Jäännössokeri:
Täyteläisen keltainen väri. Tuoksu aromikas ja moniulotteinen, jalohomeinen ja hunajainen. Maku moniulotteinen, tyylikäs ja tasapainoinen, täyteläinen, mutta silti raikas.	Meripihkaan vivahtava väri. Intensiivinen ja rikas pähkinäinen tuoksu, sama intensiteetti ja tiiviyks toistuvat myös maussa, joka on hyvin tasapainoinen ja pitkä.
Ruokasuositus: Ankan- tai hanhen maksasta valmistetuille ruoille, sekä hyvin hedelmäisille jälkiruoille, crème brule	Rypäleitä kuivataan tammikuulle ennen puristamista, jonka jälkeen mehu laitetaan Caratelleihin (pieniin, eri puolajaisista valmistettuihin tynnyreihin). Viini kypsyä tynnyrissä minimissään kolme vuotta ennen pulloitusta, tänä aikana viiniä ei lisätä haihtuneen tilalle, eikä sitä myöskään suodateta.
Château Pierre-Bise on pieni talo, jossa uskotaan maan ja rypäleen voimaan ja keskitytään viiniköynnösten viljelyyn sekä viinin tuotantoon.	
Tilaa ympäröivä maaperä on antanut linnalle nimen. Vulkaaninen kivi on ranskaksi pierre-bise. Les Rouaniersin tarhassa on erityisen paljon vulkaanista kiveä.	

Trockenbeerenauslese Premium 2007	Itävalta, Burgenland
Tuottaja: Weingut Hans & Christine Nittnaus	Tuottaja: Weingut Hans & Christine Nittnaus
Maahantuoja: Tampereen Viinitukku	Maahantuoja: Tampereen Viinitukku
Hinta: 21,00 € (0,375 l)	Hinta: 21,00 € (0,375 l)
Lajikkeet: Chardonnay	Lajikkeet: Chardonnay
Alkoholi: 11 %	Alkoholi: 11 %
Jäännössokeri: 170 g/l	Jäännössokeri: 170 g/l
Kirkkaan kullankeltainen, tuoksussa trooppisia hedelmiä. Maku mehukkaan makea jota miellyttävä hapokkuus tasapainottaa, täyteläinen ja runsaan hedelmäisen, mukana hunajaisuutta. Jälkimaku intensiivisen pitkä ja täyteläinen.	Kirkkaan kullankeltainen, tuoksussa trooppisia hedelmiä. Maku mehukkaan makea jota miellyttävä hapokkuus tasapainottaa, täyteläinen ja runsaan hedelmäisen, mukana hunajaisuutta. Jälkimaku intensiivisen pitkä ja täyteläinen.
Ruokasuositus: Jälkiruoat, juustot	Ruokasuositus: Jälkiruoat, juustot
Nittnausin perheen viinihistoria ulottuu aina vuoteen 1683, jolloin suvun ensimmäinen viinitilan omistus on dokumentoitu.	Nittnausin perheen viinihistoria ulottuu aina vuoteen 1683, jolloin suvun ensimmäinen viinitilan omistus on dokumentoitu.
Varsinkin Neusiedl-järven suoma mikroilmasto luo otolliset olosuhteet juuri laadukkaiden makeiden viinien tuotantoon.	Varsinkin Neusiedl-järven suoma mikroilmasto luo otolliset olosuhteet juuri laadukkaiden makeiden viinien tuotantoon.

Château Suduiraut 1er Cru Classé 2006	Ranska, Bordeaux, Sauternes AC
Tuottaja: Château Suduiraut	Tuottaja: Château Suduiraut
Maahantuoja: Vindirekt	Maahantuoja: Vindirekt
Hinta: 35,50 € (0,375 l)	Hinta: 35,50 € (0,375 l)
Lajikkeet: Sémillon, Sauvignon Blanc	Lajikkeet: Sémillon, Sauvignon Blanc
Alkoholi: 14 %	Alkoholi: 14 %
Jäännössokeri: n. 130 g/l	Jäännössokeri: n. 130 g/l
93/100p Wine Advocate: This wine is medium gold in color, with a flamboyant, buttery, intensely intoxicating nose of smoked tropical fruits, especially pineapple, melted caramel, and honeyed orange. Unctuously textured, with superb, full-bodied richness, good underlying acidity, and a stunning finish, it should have 30+ years of longevity.	93/100p Wine Advocate: This wine is medium gold in color, with a flamboyant, buttery, intensely intoxicating nose of smoked tropical fruits, especially pineapple, melted caramel, and honeyed orange. Unctuously textured, with superb, full-bodied richness, good underlying acidity, and a stunning finish, it should have 30+ years of longevity.
Château Suduiraut sijaitsee Pregnacin kunnassa Sauternesin keskellä. Tarhan maaperä on sora, hiekkaa ja savea. Jokien ansiosta ilmasto on syysaamuisin sumuinen, mikä edesauttaa Sauternesille tyypillisen jalohomeen syntymistä.	Château Suduiraut sijaitsee Pregnacin kunnassa Sauternesin keskellä. Tarhan maaperä on sora, hiekkaa ja savea. Jokien ansiosta ilmasto on syysaamuisin sumuinen, mikä edesauttaa Sauternesille tyypillisen jalohomeen syntymistä.

## Tampereen Viiniklubi ry

Château Dereszla Tokaji Aszú 5 Puttonyos 2005	Unkari, Tokaj-Hegyalja
Tuottaja: Dereszla KFT	Tuottaja: Dereszla KFT
Maahantuoja: Servaali	Maahantuoja: Servaali
Hinta: 25,90 € (0,5 l)	Hinta: 25,90 € (0,5 l)
Lajikkeet: Furmint 70 %, Hárslevelü 30 %	Lajikkeet: Furmint 70 %, Hárslevelü 30 %
Alkoholi: 10 %	Alkoholi: 10 %
Jäännössokeri: 160 g/l	Jäännössokeri: 160 g/l
Väri kullansävyinen. Tuoksussa erottuu jalohomeisuutta, kuivattuja aprikooseja ja sitruhedelmiä. Makeaa makua piristää raikas hapokkuus. Maku on tuoksun tapaan vivahteikas, mukana on hiven jalohomeisuutta sekä sitruhedelmiä. Jälkimaku on pitkä ja jaloarominen.	Väri kullansävyinen. Tuoksussa erottuu jalohomeisuutta, kuivattuja aprikooseja ja sitruhedelmiä. Makeaa makua piristää raikas hapokkuus. Maku on tuoksun tapaan vivahteikas, mukana on hiven jalohomeisuutta sekä sitruhedelmiä. Jälkimaku on pitkä ja jaloarominen.
Ruokasuositus: Hanhenmaksan, sinihomejuuston tai makeiden jälkiruokien kuten paahtovanukkaan seuralaisena.	Ruokasuositus: Hanhenmaksan, sinihomejuuston tai makeiden jälkiruokien kuten paahtovanukkaan seuralaisena.
Kypsytyks 24 kuukautta unkarilaisissa 2-vuotiaissa tammitynnyreissä, 1 vuosi pulloissa.	Kypsytyks 24 kuukautta unkarilaisissa 2-vuotiaissa tammitynnyreissä, 1 vuosi pulloissa.
Kestävyyks tuottajan mukaan 30 vuotta.	Kestävyyks tuottajan mukaan 30 vuotta.

## Bordeaux vs. muun maailman jälkiruokaviinit

Tampereen Viiniklubi ry

Mylitta 2007

Unkari, Tokaj

Tuottaja: Dobogó Pincészet Kft.

Maahantuoja: Jokikellari

Hinta: 19,61 € (0,375 l)

Alkoholi:

Jäännössokeri: 127 g/l

Väri intensiivinen kullankeltainen, maku kermanen, täyteläinen, persikkaa, aprikoosia, papayaa, aavistus vaniljaa. Pitkä jälkimaku.

Ruokasuositus: Ihanteellinen kevyiden jälkiruokien - sorbetti, mangomousse, hedelmäsalaatti – sekä tuorejuustojen ja juustokakkujen seuralainen.

Pieni yritys, ainoastaan 5 hehtaarin tarhat. Nuorekas ja nuori, on toiminut vasta muutaman vuoden ajan.

Lajikevalikoima rajoittuu Furmintiin, Hárslevelün ja Sárgamuskotályiin.

Tuotevalikoima on myös suppea: kuiva Furmint, 6-puttonyos Aszú, late harvest -tyyppinen jälkiruokaviini sekä Tokajin superlatiivi: Nektár.