

DEN GODE TEMPERATUR

VINSPECIALISTEN SVENDBORG ANBEFALER ...

Dette er en vejledende temperaturguide. En huskeregel - server altid din vin koldere, da vinen tager temperatur fra omgivelserne.

Celcius

Ca. stuetemperatur

God all-round temperatur på rødvin og Tawny med alder

God opbevarings-temperatur for de fleste vine

Køleskabs temperatur

NO GO!

22°
21°
20°
19°
18°
17°
16°
15°
14°
13°
12°
11°
10°
9°
8°
7°
6°
5°
4°
3°
2°
1°
0°
-1°
-2°
-3°

Vintage Portvin

Fyldige rødvine, f.eks. Rhône eller Bordeaux

Syrah / Shiraz, Rioja, Rød bourgogne

Merlot / Zinfandel

Barbera, Chianti, Sangiovese

Lette rødvine, f.eks. Beaujolais, alm. Pinot Noir

Fyldige og ældre hvidvine

Årgangs- og vintage Champagne / mousserende og søde, ældre dessertvine.

Rosé

Oversøiske Chardonnay'er

Lette og friske hvidvine, f.eks. Pinot Grigio, Sauvignon Blanc, Riesling

Alm. billige søde hvidvine

Alm. mousserende vine, f.eks. Cava, Prosecco, Cremant, NV. Champagne m.m.

Tawny Portvin - "The Tawny"

VIN  SPECIALISTEN

Vinspecialisten Svendborg · Korsgade 7, 5700 Svendborg
www.svendborg.vinspecialisten.dk · Facebook /vinspecialistensvendborg