

Juustoviiniboksi

Juustoseuran kanssa yhteistyössä suunniteltu viiniboksi rakastaa sesongin suosikkijuustoja.

ESIMERKIT
VIINEILLE
SOPIVISTA
JUUSTOISTA!



VIINISUOSITUS SINIHOMEUJUUSTOILLE

Mas Amiel Maury Vintage 2021 (37,5 cl)

Voimakkaat, erittäin intensiivisen aromikkaat ja suolaiset sinihomejuustot kaipaavat vastapainokseen makeutta.

Mas Amielin maku on lähes hillomaisen marjainen, mustikkainen ja karhunvatukkainen. Pehmeät tanniinit ja eloisa hapokkuus tasapainottavat hienosti viinin tiivistä makeutta.

+

Gorgonzola DOP

Gorgonzola "Nonno" on valuva ja voimakas pastöroidusta lehmänmaidosta valmistettu italialainen sinihomejuusto.

Gorgonzola sopii tarjottavaksi juustotarjottimella viikunahillon kanssa tai käytettäväksi esimerkiksi pastakastikkeissa, risotossa tai pizzassa.



VIINISUOSITUS VALKOHOMEUJUUSTOILLE

Passagem Branco Reserva 2021

Kermaiset ja aromikkaat valkohomejuustot nauttivat kypsän hedelmäisten, runsaan täyteläisten ja lähes eksoottisten valkoviinien seurasta.

Passagemin runsaassa ja leveän hedelmäisessä tuoksussa on persikkaa, omenaa, paahteista mausteisuutta ja pähkinääkin. Makua sävyttävät myös vienon paahteiset aromit. Suutuntumaa ryhdittävät makea mausteisuus ja leveän sitruksinen hapokkuus.

+

Brie de Meaux

Ranskalainen kermanen maukas ja aromikas lehmän raakamaidosta valmistettu briejuusto.

Valkohomejuustojen kuninkaaksikin usein kutsuttu Brie de Meaux on ohutkuorinen juusto, jonka rakenne muuttuu valuvammaksi juuston kypsyessä. Erinomainen juusto jokaiselle juustolautaselle.



VIINISUOSITUS KYPSETYILLE JUUSTOILLE

Ca'Leoni Valpolicella Ripasso 2022

Kovat, kypsytetyt ja suolaiset juustot maistuvat erinomaisesti hedelmäisten punaviinien seurassa.

Ca'Leonin kypsän hedelmäisestä tuoksusta löytyy tummaa kirsikkaa ja mustaherukkaa sekä suklaisia ja mokkaisia vivahteita. Runsaat suutuntumaltaan mehukas viini jättää mausteisen muhevan jälkivaikutelman.

+

Piave Vecchio 6 kk

Piave Vecchio on 6 kuukautta kypsynyt italialainen parmesaanityyppinen juusto. Juusto on rakenteeltaan kova ja mureneva, maultaan hienovaraisesti pähkinäinen ja täyteläinen.

Piave sopii loistavasti tarjottimelle erilaisten hillojen kanssa, kuten viikunahillon, sekä ruoanlaittoon parmesaanin tapaan.

viinikellari.com

Viinikellari.com on viininyöstävän verkkokauppa. Valikoiman ovat koostaneet ja arvioineet Viinilehden viiniasiantuntijat – jokainen viini on maistettu ja hyväksi todettu. Parhaat pullot ovat vain parin klikkauksen päässä kotioveltaisi!

Parhaimmat ja maistuvimmat viinilöydöt löydät aina osoitteesta viinikellari.com.



Hoidamme verot puolestasi

Huolehdimme tarkasti Suomen voimassa olevien lakien noudattamisesta. Viinikellari.comin kautta ostamasi tuotteet sisältävät aina kaikki Suomen verot ja viranomaismaksut.



Maksa turvallisesti

Maksaminen Viinikellari.comissa on helppoa ja turvallista. Maksupalveluna käytössäsi on Svea Payments, jonka kautta voit maksaa tilauksesi verkkopankkitunnuksillasi.



Kotiinkuljetus

Voit tilata viinisi joko suoraan kotiovelle, tai vaikka esimerkiksi mökille, työpaikalle tai juhlatilaan. Toimitusaika on normaalisti noin 3–6 arkipäivää.



Vuodesta 1961 alkaen Juustoseura on koonnut juustonystäviä yhteen, sekä tehnyt työtä juustotietouden lisäämiseksi ja suomalaisen juustokulttuurin edistämiseksi.
juustoseura.fi



Liity jäseneksi