

Vinet får  
osten att  
sjunga.....



# Det finns så många sorters ostar

---

- œ Färskost
- œ Kittost
- œ Blåmögelost
- œ Vitmögelost
- œ Hårdost
- œ Getost

# Färskost



- ☞ Naturella eller smaksatta
- ☞ Milda i smaken eftersom de ej lagras.
- ☞ Gott till friska fruktiga vita viner
- ☞ Mjuka och fruktiga röda viner.
- ☞ Torra mousserande viner



# Kittost



- ⌘ Allt från väldigt milda kittostar till mycket starka
- ⌘ Vita viner, druviga och blommiga.
- ⌘ Även cider och Ale passar bra
- ⌘ Ex Munsterost och Gewurtztraminer



# Vitmögelost



- ✧ Pencillinum  
Candidum
- ✧ Godast när den är  
helt mjuk
- ✧ Torrt  
mousserande vin
- ✧ Gott även med en  
torr cider.



# Vitmögelostar från Normandie



# Blåmögelost



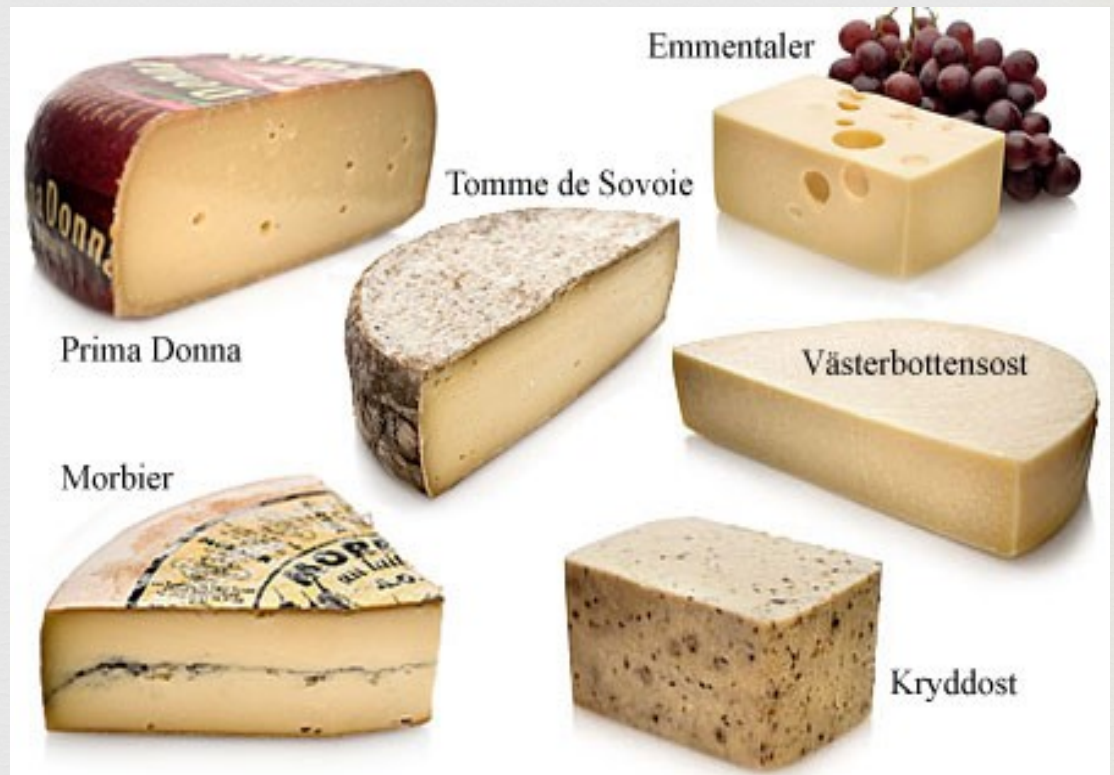
- ☞ Smakrika ostar med hög halt av Umami
- ☞ Godast med söta viner, ex vita söta viner eller portvin



# Hårdost



- ❧ Ju längre lagring desto mer umami
- ❧ Olika karaktärer beroende på hur de lagras.
- ❧ Vitt vin, fylligt och smakrikt
- ❧ Rött vin, fruktigt och smakrikt utan för mycket strävhet.
- ❧ Även söta viner, ex portvin är gott till.





# Getostar



- ☞ Ost på getmjölk kan vara allt från färskost till grönmögelost.
- ☞ Syrliga i smaken
- ☞ Friska och fruktiga vita viner, ex Sauvignon Blanc eller Riesling.
- ☞ Kombinera inte röda viner med getost, det ger en metallisk smak



# Mer att tänka på...



- ☞ Ost och vin från samma geografiska område passar oftast bra ihop
- ☞ Ju kraftigare och mer smakrika ostar man väljer, ju kraftigare bör vinet vara.
- ☞ Ost med hög halt av umami och sälta behöver lite sötma för att komma till sin rätt.
- ☞ Vindruvor, rå paprika och oliver är inte de lämpligaste tilltuggen på din ostbricka!
- ☞ Gärna en god marmelad, eller torkad frukt som tillför sötma till ostbrickan.

# Dagens viner



---

☞ Sancerre les Baronnes	nr 32253	229 kr
☞ Hubert Beck Grand Reserve Pinot Gris	nr 12105	115 kr
☞ Casteloro Valpolicella Ripasso	nr 52568	149 kr
☞ Amarone Tommasi	nr 22350	399 kr
☞ Grahams Fine Ruby Port	nr 8376	189 kr
☞ Chateau du Levant Sauternes	nr 4153	140 kr/375 ml
☞ Boulard Cidre	nr 1848	63 kr

# Dagens Ostar



## ☞ Färskost

- Fetaost
- Cantadou med vitlök och örter

## ☞ Kittost

- Port Salut (Sverige)
- Taleggio (Italien)

## ☞ Grönmögelost

St Agur (Frankrike)

## ☞ Vitmögelost

- Brillat Savarin (Frankrike)

## ☞ Hårdost

- Gruyère (Schweiz)
- Långlagrad Prästost (Sverige)

## ☞ Getost