



OSTLISTA

Brillat Savarin

färskost

- Smak:** Färskost från Bourgogne i Frankrike. Tillverkas av pastöriserad komjölk och grädde och mognar ett par veckor. Brillat Savarin är en "triple creme" vilket betyder att osten är berikad med grädde och får därmed en hög fetthalt och en mycket krämig konsistens. Mild och lite syrlig smak. Prova med färska jordgubbar.
- Passar till:** Champagne/mousserande vin, Sauvignon blanc.

Brie De Meaux

vitmögelost

- Smak:** Vitmögelost från norra Frankrike. Tillverkas av opastöriserad komjölk och mognar i 6-8 veckor. Den har fått sitt namn från den lilla staden Meaux nordost om Paris och är idag kanske världens mest kopierade ost. Toner av skogschampinjon, nötter, grädde och markerad syra och sälta samt en lång fyllig eftersmak.
- Passar till:** Denna ost är inte alls känslig i vinvalet. Prova er fram vad ni tycker passar bäst av vitt och rött. Briens karaktär anpassar sig till de mesta men prova Pinot Noir eller mousserande.

Taleggio

kittost

- Smak:** Taleggio är en tvättad ost från Lombardiet i norra Italien. Osten kan tillverkas av både pastöriserad och opastöriserad komjölk och lagras i 6-8 veckor. Med sin milda krämighet men allt som oftast smakrikedom och sälta passar ett fruktigt vin bra.
- Passar till:** Albarino, mousserande.

Old farmhouse Gouda

hårdost

- Smak:** En riktig goding från Holland. Denna är bondgårdsproducerad, opastöriserad och lagrad i hela två år! Trots sin aktningsvärda ålder, så har den inte blivit smulig utan är fortfarande härligt smidig i konsistensen och fyllig och god i smaken. Med toner av nötter, brynt smör och en viss sötma.
- Passar till:** Prova er fram och se vilket vin ni anser bäst.

Bergsteiger

halvhård ost

- Smak:** Bergsklättrarens ost – för dig som gillar mycket smak! En kraftig, fyllig, lätt nötig ost som har fått en extra tillsats av grädde. Konsistensen är krämig för att vara en hårdost, och ytan har en vackert svart färg. Denna kraftfulla, maffiga osten passar fint med söta frukter som dadlar, fikon och plommon.
- Passar till:** Cabernet sauvignon.

Rossini mögelost

grönmögelost

- Smak:** En spännande grönmögelost som är tvättad med ett sött vin, Passito de Pantelleria. Pantelleria är en liten ö långt ute i Medelhavet, strax väster om Sicilien. Det heta klimatet ger bra förutsättningar för söta viner. Osten tillverkas i Bergamo, i norra Italien där de flesta av Italiens fantastiska komjölksostar tillverkas. Så här beskriver producenten den: "Här har vi osten som är som den snygge killen i din klass, han var kapten i fotbollslaget, hade huvudrollen i skolmusikalen och tog examen från det finaste universitetet. Du är fascinerad, men misstänksam..."
- Passar till:** Portvin.