Viinit

1. Mitkä tekijät vaikuttavat viinin makuun ja aromeihin. Luettele kuusi eri tekijää.
2. Millaisessa ympäristössä viiniköynnös viihtyy?
3. Mikä on yleensä mietojen viinien alkoholipitoisuus?
4. Minkä kokoisina annoksina viiniä voi ostaa ravintolassa (4 vaihtoehtoa)
5. Luettele kolme tunnettua väkevän viinin tyyppiä
6. Mikä on kuohuviinin ja sampanjan ero?
7. Luettele 6 yleistä vaaleaa rypälelajiketta
8. Luettele 6 yleistä tummaa rypälelajiketta
9. Miten viinipullot tulisi säilyttää?
10. Mitkä ovat viinien tarjoilulämpötilat?
	1. valkoviini
	2. kuohuviini
	3. punaviini
	4. väkevät viinit

1. Mitä tarkoittaa oksidoituminen?
2. Mitä tarkoittaa korkkivika?
3. Mitkä ruuanvalmistus menetelmät ovat sopivia kun aterialla tarjotaan viiniä?
4. Mitä ruuanvalmistus menetelmiä tulisi välttää?
5. Mitä raaka-aineita on erityisen vaikea yhdistellä viinien kanssa, luettele vähintään 6 raaka-ainetta)
6. Luettele tunnettuja viinin tuottaja maita. Vähintään 8.
7. Kerro valkoviinin valmistamisen vaiheet.
8. Mistä punaviinin väri tulee?
9. Missä Sherryt valmistetaan?
10. Mikä madeiran valmistuksessa on tyypillistä?
11. Millainen on hyvä viinilasi?
12. Miten valkoviinilasi ja punaviinilasi eroavat toisistaan?
13. Millaisen viinin valitset naudanlihapihville joka on paistettu mediumiksi?
14. Millaisen viinin valitset lohiruuan kaveriksi?
15. Mitä tarkoittaa rosee viini?
16. mitä tarkoittaa dekantointi?
17. Millaista viiniä tarjoat suklaan kanssa?