

# CARELIA

APOTHECA GASTRONOMICA  
ET ENOTHECA

## BEAUJOLAIS - nouveau vs vieux 19.11 – 28.11

Careliassa ei aukaista ainoastaan uusi Beaujolais marraskuun kolmantena torstaina vaan myös alueen hienosti kypsyneitä viinejä, joita saa laseittain viinidispenseristä (rajallinen määrä). Tässä on ainutlaatuinen tilaisuus maistaa Beaujolais – alueen viinien eroja. Viinien rinnalla voi maistella alueen viineille sopivaa herkuista maistelulautasta (9.50 e), joka sisältää palan alueen juustoa ja maaliasterriniä. Tällä on hyvä aloittaa illallinen tai nauttia pieni herkkumatka sellaisenaan.

### Viinit:

punaiset:

Beaujolais nouveau 2009 , Maxim´s de Paris 29 e / 5.2 a (12 cl)

*Maineikkaan Maxim´s de Paris talon nouveau. Maku on keskitäyteläinen ja hapokas. Viini on valmistettu hiilidioksidikäymis-menetelmällä kokonaisina terttuina terästynnyreissä.*

Morgon 2007, Marcel Lapierre 49 e / 7.9 e (12 cl)

*Biodynaaminen, ei lisättyä sulfiittia, villihiivat. Alueen johtotähtiä. "Luonnollinen" viini.*

Morgon Côte de Py "James" 2006, Jean Marc-Burgaud 65 e / 10.4 e (12 cl)

*Nousussa oleva nuori tuottaja. Hänen paras viini Côte de Py -tarhalta. Tuotettu 1100 pulloa. Vakavasti otettava Beaujolais.*

valkoinen:

Terres Dorées, Beaujolais Blanc 2007, 49 e / 7,90 e (12 cl)

*Kuiva Chardonnay, puhdaspiirteinen ja tyyli puhdas.*