



Ost och viner
Stenungsund vinsällskap
12/11 – 2025
med
Anne Eliasson



Ost & vin

Sälta och fett är utmärkande för ost.

Vinet skall komplettera ostens textur och smakskaraktär

Vinet skall inte övermanna osten eller vise versa.

Vitt vin passar till 90% av ostarna.

Intensitet - ju kraftigare ost, desto kraftigare vin



**Vitt - till de flesta ostar.
Naturlig friskhet som skär
genom ostens fetma.**

**Rött – kan dominera helt –
tannin svårt med ost.
Bäst till hårdostar.**

**Mousserande - bubblor och
frisk syra skär genom ostens
fetma – till de flesta ostar**

**Rose – torra roseviner har i
regel fin syra till ost**

**Söta viner – sött och salt en
underbar kombo**

Louis Bouillot Crémant de Bourgogne Brut Grand Millésimé 2022

Frankrike, Bourgogne, Crémant de
Bourgogne

Nr: 778650 Kr: 169:- fast sortiment

Råvaror: 45% Chardonnay, 25% Pinot
Noir, 20% Gamay 10% Aligoté.

Sockerhalt: 7 gr/lit. 12 % vol.

Lagring: En crémant skall ligga minst 9
månader på sin jästfällning.
Detta vin har lagrats i 2 år på jäst.

Nyanserad, fruktig, mycket frisk smak.
Gula äpplen, kex, fransk nougat, päron,
honung och grillad citron



Brillat-Savarin

Frankrike, Bourgogne, Normandie

Jean Brillat-Savarin
statsman, författare, gastronom

Triple cream- pastöriserad mjölk och grädde

Industriell ost som tillverkas året runt

Vanligtvis lagrad 2-4 veckor.
Affine = mogen, lagrad

Mycket mild och gräddig.
Vit, mjuk skorpa och smörig konsistens.

Fetthalt 40%



VITMÖGELOST

Côtes du Jura Chardonnay, 2022

Frankrike, Jura, Côtes du Jura
Nr 229201 Kr. 169:- fast sortiment

Råvaror: 100 % Chardonnay

Socker: -3 gr lit 13,5% vol.

Lagring: 10% av vinet lagrat på franska ekfat i 8 mnd. Resterande del har lagrats på ståltank.

Doft av päron, citron och örter.

Frisk och fruktig.

Gula äpplen, bivax, nötter och rökig mineral. Långt friskt avslut.



Comté Saint Antoine

Frankrike, Jura
Opastöriserad ko-mjolk

Tillverkas uteslutande i Jura-regionen sedan 800 år

Störst volym av alla AOP-ostar - 64.000 ton/år

Montbéliarde och French Simmental kor

Gräs och färskt foder. Alpblommor och örter påverkar
smak och kvalitet

Sommar - fribete mörkare gul i färgen
Vinter - äter hö, blekare färg

Comte AOC 1958

HÅRDOST



35 % fett

**Kvällens ostar
kommer från
Ostaffären
i Linné**

Linnégatan 46



Greywacke Pinot Noir, 2023

Nya Zeeland, Marlborough

Nr 9059001 Kr. 299:- tillfälligt sortiment

Råvaror: 100 % Pinot Noir

Socker: 3,6 gr/lit Syra: 5,6 gr/lit 13 %

Produktion/Lagring: Druvor skördade för hand på natten för en sval temperatur. Lagrad 11 mnd. på fransk ek - 30% ny ek

Doft av solmogna jordgubbar, hallon och björnbär.

Elegant ton av lavendel och kryddnejlika.

Fin syra från svalt klimat.

Röd och mörk frukt, samt kryddor och en lätt rökighet.



Brie de Meux Donge

Frankrike, Île-de-France,
Bourgogne

Sitt namn av staden Meaux
Från medeltiden, troligen redan 700-
talet. Brie de Melun.

Opastöriserad komjolk.
Flesta brie görs av pastöriserad mjölk

Skyddad ursprungsbeteckning (AOP)
Lagas industriellt och hos små mejerier

Tillsätter vitmögel på ytan.
Mognar utifrån och in.. Kärnan blir mjuk.

Smaken är nötaktig, tryffel- och
champinjonlik.

VITMÖGELOST

20 % fett



Originalen görs än idag för hand i regionen
Brie som ligger strax öster om Paris.

BRIE BRÛLÉE

- Skär av locket på brie osten
- Ringla på lite honung
- Toppa med farinsocker/
rörsocker
- Ugnen 4-7 minuter 200 gr.
- Bränn det översta lagret med
en brännare.
- Servera med frukt, bär, kex



Château Bastor- Lamontagne Organic, 2022

Frankrike, Bordeaux, Sauternes

375 ml. Nr 468402 Kr. 229:- fast sortiment

Råvaror: 80% Semillon 20% Sauvignon Blanc

Socker 92,8 gr/lit Syra: 3,4 gr/lit 13,5 % vol

Produktion/Lagring: Druvor angripna av Botrytis cinerea – en svamp. Ädelröta. Vätska går ut från druvan. Ger koncentration av socker och smak.

Vinet jäser i franska ekfat och lagras i genomsnitt 15 mnd i 20 % nya ekfat

Söt men fräsch smakprofil med toner av ekfat, torkade aprikoser, saffran, honung, marsipan, mimosablommor, ananas, vanilj och pomerans.

Serveras vid 8-10°C med desserter, grönmögelostar eller gåslever



Roquefort Papillon

Södra Frankrike - Centralmassivet

Namn efter staden Roquefort – får bara produceras omkring där

Opastöriserad fårmjolk - produceras i mejerier

Lagras 3 - 9 månader i grottor med tillsatt mögelsvamp *Penicillium Roqueforti*.

Det finns många olika typer av Roquefort ost.

Fyllig, krämig och skarp, med en distinkt syrlighet och en rejäl sälta. Vitt och krämigt innandöme med kraftig blåmögelarmorer

Första AOP beteckning på ost i Frankrike - 1925

