



DRIKKE TIL OST



Ostene i denne brosjyren er blant klassikerne i osteverden, men alle er nok ikke like kjente i Norge. De vi har valgt å fokusere på, er kvalitetsoster med egenart som brukes til ostefat eller som dessertost, og som krever noe av drikkevalget. Drikkeforslagene er basert på våre smaker av ost og vin, men andre kombinasjoner er også mulig. Prøv deg frem og finn dine egne favoritter.

INNHOOLD

Råd for drikke til ost	04
Oppbevaring av ost	04
Kategorier av ost	05
Begreper som brukes i brosjyren	06
Comté	07
Emmentaler	08
Manchego	09
Gruyère	10
Parmesan (parmigiano-reggiano)	11
Chèvre	12
Camembert de normandie	13
Brie de meaux	14
Roquefort	15
Stilton	16
Gorgonzola (dolce/picante)	17
Morbier	18
Taleggio	19
Munster	20
Epoisses de bourgogne	21
Ostefatet	22
Oste- og drikketabell	26

RÅD FOR DRIKKE TIL OST

Å finne riktig drikke til ost kan være en utfordring.

Her får du noen generelle råd:

- Hvitvin passer ofte bedre enn rødvin til ost fordi:
 - fet og salt ost krever høy friskhet
 - saltet i osten passer vin med sødme
 - saltet i osten forsterker garvestoffene i rødvin
- Rødvin med garvestoffer passer bedre til fast og kornete ost enn til myk og glatt.
- Utviklet vin passer til de aller fleste oster.
- Drikkevalget må ha høyere konsentrasjon til lagret ost enn til fersk.
- Unge, fruktige viner passer best til fersk ost.
- Moderat bittert øl, eplesider, oransjevin eller sherry kan erstatte hvit- eller rødvin til mange oster.

OPPBEVARING AV OST

Det er ideelt å oppbevare og lagre ost på et mørkt og kjølig sted som holder 8–10 grader og 80–98 % luftfuktighet. Altså ikke så helt forskjellig fra en god vinkjeller, bortsett fra fuktigheten. Men for de fleste er nok kjøleskapet det mest egnede stedet. Osten pakkes godt inn, helst med vokspapir innerst og plastfolie utenpå. Når du har begynt å skjære i osten, er den mer utsatt. Ost med hel skorpe har lengst holdbarhet. På blåmuggoster bør papir og folie skiftes en gang i uken. Hvis det dannes mugg, kan dette som regel skjæres bort og resten spises. Osteklokker er til servering, ikke oppbevaring.

KATEGORIER AV OST

Ost deles inn i kategorier etter ostens konsistens, overflatebehandling og melketype. Kategoriseringen veileder og gir oversikt, men kan på samme tid forvirre. Port salut er for eksempel halvfast, men den er også en rødkittost. I tillegg til å kjenne til kategoriene bør du derfor bli kjent med hver enkelt ost som du ønsker å finne drikke til, for hver ost er egenartet.

Kategorisering etter konsistens

Faste	parmigiano-reggiano og manchego
Halvfaste	Jarlsberg og port salut
Myke	camembert og epoisses de bourgogne

Etter overflate og melketype

Hvitmugg	brie og camembert
Blåmugg	gorgonzola og roquefort
Vasket rødkitt	talleggio og munster
Geitost (chèvre)	oster laget av geitemelk; crottin de chavignol og chabichou du poitou

Andre

Ferskost og smelteost	mozarella og kremoster
------------------------------	------------------------

BEGREPER SOM BRUKES I BROSJYREN

Liknende oster: Oster med liknende egenskaper som den de står under. Samme drikkevalg kan benyttes til disse ostene.

Skorpe: Skorpen er ostens ytterside og varierer i smak, konsistens, tykkelse og farge. Naturlig skorpe er ikke farlig å spise, men kan skjæres vekk om den er vanskelig å tygge eller veldig intens på smak.

Lagret: Brukes om ost. Lagring konsentrerer aroma og smak i osten og utvikler nye aromaer. Konsentrert aroma i ost krever konsentrert aroma av drikken til. Faste oster blir vanligvis fastere og myke oster mykere ved lagring.

Konsentrasjon: En indikasjon på kvalitet. En konsentrert vin eller ost har lang og god ettersmak.

Garvestoffer: Finnes i rødvin, oransjevin og portvin og snerper i munnen. Tannin er et annet ord for garvestoffer.

Oransjevin: Hvitvin laget etter rødvinmetode. Har oransje farge, litt garvestoffer og lang ettersmak som kan minne om eplesider og svale urter. Lages i flere land. Egnet til mange oster.

Utviklet: Brukes om vin. Vin som har lagret lenge på fat eller flaske, får en utviklet aroma og mister fersk fruktighet. Garvestoffer blir som regel bløtere ved lagring.

Pasteurisert: Melken varmes normalt opp til 72 varmegrader i 15 sekunder for å drepe bakterier.

Upasteurisert: Råmelken går rett til ystekaret uten oppvarming. Osten får gjerne en mer markant lukt og smak enn pasteuriserte oster.



COMTÉ

LIKLENDE OSTER: beaufort, vellagret Jarlsberg, ekstra vellagret Norvegia

OPPRINNELSE: Frankrike (bl.a. Franche-Comté, Burgund)

TYPE: halvfast, naturlig skorpe, upasteurisert kumelk

Moden comté er en av Frankrikes mest populære oster i fondue, på brød eller i salat. Den er ganske fast, og glatt – ikke kornete, som gruyère. Smaken er litt salt med moderat sødme. Ettersmaken er lang og mellomkraftig med preg av milde nøttearomaer, urter og litt fjøs.

Osten smaker mer enn emmentaler. Konsentrasjonen i drikkevalget bør derfor også være litt høyere. Ostens fett og salt må møtes med friskhet. Den glatte strukturen er var for garvestoffer.

VIN: Chardonnay – Burgund, Jurançon Sec – Frankrike, Barbera – Piemonte, Pinot Noir – USA

ØL: lyst hveteøl – Belgia

FOR DEN DRISTIGE: tørr eplesider



EMMENTALER

LIKNENDE OSTER:

sveitserost,
edamer,
appenzeller

OPPRINNELSE:

Sveits

TYPE:

halvfast,
naturlig skorpe,
kumelk

Emmentaler presses og lagres. Osten er forholdsvis fast og litt kornete med hull. Smaken er mild, litt søtlig og moderat salt. Ettersmaken er middels lang, fruktig, med preg av nøtter og høy. Emmentaler kan minne om ung comté eller vellagret sveitserost.

Den milde ostesmaken bør møtes av en ikke for kraftig vin. Ostens konsistens kan kle litt garvestoffer. Friskhet i drikken er viktig mot ostens sødme og fett, og litt sødme kan egne seg til ostens sødme.

VIN: Chardonnay – Chablis/Jura,
Silvaner – Franken, Riesling Kabinett – Tyskland,
Blaufränkisch – Østerrike, Cabernet Franc – Loire

ØL: lyst hveteøl – Tyskland

FOR DEN DRISTIGE: Crémant du Jura, bakkøl

MANCHEGO

LIKLENDE OSTER:
pecorino

OPPRINNELSE:
Spania
(La Mancha)

TYPE:
fast, naturlig
skorpe,
sauemelk

Osten er mindre salt, syrligere og litt søtere enn parmesan, og strukturen er mer finkornet og litt fetere. Manchego har forholdsvis milde aromaer som minner om nøtter, fløte og sauefett i en lang ettersmak.

Ostens milde aromaer må møtes av tilsvarende aromaintensitet i vinen. Både fersk og litt utviklet fruktighet passer. Den faste strukturen kan også møtes med litt garvestoffer. Samtidig må drikkevalget ha høy friskhet. Sødme kler ikke denne osten så godt.

VIN: Verdicchio – Italia, Albariño – Spania, Blaufränkisch – Østerrike, utviklet rødvin – Sørvest-Frankrike og Piemonte

STERKVIN: fino sherry – Spania

FOR DEN DRISTIGE: fyldig champagne – Frankrike, utviklet spansk cava – Spania





GRUYÈRE

LIKNENDE OSTER:

vellagret sveitserost/gouda

OPPRINNELSE:

Sveits (vest)

TYPE:

halvfast, naturlig skorpe, upasteurisert kumelk

Gruyère er en forholdsvis kraftig, fast og fet alpefjellost med en litt kornet struktur som comté, men er saltere og syrligere og med mer intense aromaer av nøtter, urter, sopp og kjøtt i en lang ettersmak.

Aromaintensiteten og lengden på ettersmaken krever konsentrasjon av drikkevalget. Fettet i osten takles fint av friskheten i vinen eller ølet. Garvestoffer tørrer fort ut munnen sammen med ost, så tommelfingerregelen er å velge en rødvin med kvalitetstannin og med moderat mengde.

VIN: Chardonnay – Burgund, Riesling Spätlese trocken – Tyskland, Pinot Noir – Burgund/USA

ØL: lyst hveteøl – Belgia

FOR DEN DRISTIGE: porterøl

PARMESAN

(PARMIGIANO-REGGIANO)

LIKNEDE OSTER:

grana padano

OPPRINNELSE:

Italia (Emilia-Romagna, Lombardia)

TYPE:

fast, naturlig skorpe, upasteurisert kumelk

Parmesans egentlige navn er parmigiano-reggiano. Osten formes til store hjul på 30–35 kilo, presses og blir fast og kornete etter minst tolv måneders modning. Den smaker salt og litt søtt med forholdsvis milde aromaer av nøtter og krydder i en lang ettersmak.

Den kornete konsistensen gjør mer robuste drikkevalg egnet. For eksempel er parmesan og Nebbiolo faktisk en klassiker. Friskhet er viktig mot saltet og fettete. Nøttearomaene i osten kan møtes av liknende aromaer i vinen. Jo modnere ost, desto høyere konsentrasjon i vin eller øl.

VIN: utviklet Nebbiolo – Piemonte/Lombardia, Chardonnay – Burgund, Riesling Spätlese – Tyskland

ØL: mørkt trappistøl – Belgia

FOR DEN DRISTIGE: oransjevin





CHÈVRE

LIKLENDE OSTER: ingen

OPPRINNELSE: Frankrike

TYPE: myk, naturlig mugg (men også aske, urter og liknende), geitemelk

Chèvre er fransk for «geit» og betegner en mengde oster laget av geitemelk. Crottin de chavignol, chabichou du poitou, valançay og saint-maure de tourraine er gode, franske eksempler. God norsk chèvre finnes også. Form, ytterside, smak og konsistens varierer, men noen fellestrekk finnes: Chèvre er ofte syrlig med moderat fylde og hint av honning, gress, urter, geit og fjøs i en lang ettersmak. Som regel er konsistensen litt kremet og klebrig.

Fettet, klebrigheten og ostens syrlige smak møtes med høy friskhet. Den stramme og slanke stilen kan møtes av middels fylde i vinen. Svale urte- eller honningaromaer i drikkevalget egner seg til ostens aromaer.

VIN: Sauvignon Blanc eller Chenin Blanc – Loire, tørr eller halvtørr Riesling Spätlese – Tyskland, chablis – Frankrike, Cabernet Franc – Loire

FOR DEN DRISTIGE: tørr eplesider

CAMEMBERT DE NORMANDIE

LIKLENDE OSTER:

annen camembert og brie

OPPRINNELSE:

Frankrike
(Normandie)

TYPE:

myk, hvitmugg,
upasteurisert
kumelk

Camembert de normandie er myk og glatt, forholdsvis mild, litt salt, litt søt og moderat syrlig. Tydelige aromaer av melk og fløte, kokt blomkål, nøtter og urter preger en lang, konsentrert ettersmak. Annen camembert smaker som regel mindre.

Ostens glatte og myke struktur gjør at garvestoffer turrer ut munnen, mens friskhet renser opp. Både ferske og litt utviklede aromaer egner seg. De fine oste-aromaene kler moderat aromatisk drikke. En forholdsvis fersk camembert trenger mindre fylde og konsentrasjon i drikkevalget enn en lagret.

VIN: chablis premier cru—Frankrike,
Chardonnay—Burgund, Chenin Blanc—Loire

SIDER: tørr eplesider

FØR DEN DRISTIGE: manzanilla sherry



BRIE DE MEAUX

LIKNENDE OSTER:

annen brie og camembert

OPPRINNELSE:

Frankrike
(nordøst)

TYPE:

myk, hvitmugg,
upasteurisert
kumelk

Brie de meaux er kraftig og selges lagret. Konsistensen er glatt og kremet som i camembert. Osten smaker sødmefullt og litt bittert med komplekse aromaer av mugg, fjøs, kjøtt og melk i en lang, konsentrert ettersmak. De fleste andre brietyper er mildere.

Osten må ikke kjøre over drikken, derfor trenger du konsentrert smak i drikkevalget. Fet, kremet konsistens møtes med friskhet og fylde. Bløte garvestoffer fra utviklet vin tørrer ikke ut munnen og kan passe til moden brie.

VIN: Chardonnay–Burgund, Chenin Blanc–Loire, Riesling–Alsace/Østerrike, utviklet rød rioja–Spania

FOR DEN DRISTIGE: fino sherry



ROQUEFORT

LIKLENDE OSTER:
bleu des
causses

OPPRINNELSE:
Frankrike (sør)

TYPE:
myk, blåmugg,
upasteurisert
sauemelk

Sauerasen, grottelagringen og produksjonen gjør roquefort unik og replikaer til bleke kopier. Den bløte, kornete og smulete osten smelter i munnen, mens salt, sødme, og litt syre eksploderer og frigir intense aromaer av blåmugg, jord, soyasaus, søt frukt og urter.

Roquefort er rik på umami, den femte grunnsmaken som demper vinens fruktighet. Osten kan overkjøre det meste av drikke, men det finnes håp. Konsentrasjon og lang ettersmak er nødvendig. Sødme går godt mot saltet så lenge friskheten er høy. Aromaer av moden frukt og bær egner seg til ostearomaene.

VIN: sauternes/jurançon – Frankrike, Riesling Auslese/Beerenauslese – Tyskland, recioto della valpolicella – Italia

FOR DEN DRISTIGE: mørkt trappistøl – Belgia, fino sherry – Spania



STILTON

LIKENDE OSTER:

shropshire,
Kraftkar (norsk)

OPPRINNELSE:

England
(sentral)

TYPE:

myk, blåmugg,
kumelk

Stilton er fet, myk, men fastere enn gorgonzola. Den smaker salt med en bløt sødme og har komplekse aromaer av kokt melk, ristede nøtter og fint blåmuggpreg. Osten er fylldig, med konsentrert og lang ettersmak.

Kompleksiteten og konsentrasjonen i osten krever drikke med lang ettersmak, men kortere enn til roquefort. Både utviklede og ferske aromaer passer godt, mens rødvin-aromaer og garvestoffer skjærer mot blåmuggsmaken. Saltet kombineres fint med sødme i vinen, men tørre valg kan også være spennende.

VIN: Riesling Spätlese – Tyskland, Vouvray – Frankrike

STERKVIN: tawny eller utviklet vintage portvin – Portugal,
fino sherry – Spania

FOR DEN DRISTIGE: mørkt trappistøl – Belgia





GORGONZOLA (DOLCE/PICANTE)

LIKLENDE OSTER:

saint-agur, de fleste norske blåmuggoster

OPPRINNELSE:

Italia (Piemonte, Lombardia)

TYPE:

myk, blåmugg, ku- eller sauemelk

Dolce er bløt og kremete, med tydelig sødme- og saltsmak. Aromaene er melkeaktige, nøtteaktige og fruktige med en mildere blåmuggaroma enn for eksempel stilton. Picante er fastere med kraftigere og mer konsentrerte aromaer.

Ostens aromaer demper fruktigheten i drikken, og du trenger derfor litt konsentrert smak, så den ikke forsvinner. Saltet og sødmen kler sødme i vinen eller ølet så lenge det er friskhet nok til å møte det kremete fett. Rødvin med forholdsvis bløte garvestoffer går greit mot fett og salt. Picante krever høyere konsentrasjon av drikkevalget.

VIN: Riesling Spätlese – Tyskland, Amarone della Valpolicella og recioto della valpolicella – Italia

ØL: porterøl

FOR DEN DRISTIGE: oransjevin

MORBIER

LIKNEDE OSTER:

port salut,
ridderost

OPPRINNELSE:

Frankrike
(Franche-
Comté)

TYPE:

halvfast,
rødkitt, kumelk

Morbier har en svart rand i midten. Tidligere var randen av sot, i dag brukes et planteprodukt uten smak. Morbier er fastest av brosjyrens rødkittoster. Konsistensen er fet og glatt med litt bitter, salt og søt smak. Modne og ganske kraftige aromaer minner om urter og fløte.

Fettet og den halvfast konsistensen trenger friskhet fra drikken. Sødmen, saltet og bitterheten møtes også av friskhet og eventuelt litt sødme. Konsentrasjonen må være forholdsvis høy for å møte smaksintensiteten i osten. Unngå vin med mye garvestoffer – det vil tørre ut munnen.

VIN: Chardonnay – Burgund, Weissburg-
under – Rheinhessen, Grüner Veltliner – Østerrike
FOR DEN DRISTIGE: porterøl, Cabernet Franc – Loire





TALEGGIO

LIKNEDE OSTER:
chaumes

OPPRINELSE:
Italia (Lombardia, Piemonte, Veneto)

TYPE:
myk, rødkitt,
kumelk

Rett nord for Bergamo i Lombardia ligger Taleggio-dalen, som har gitt navn til en av få italienske rødkittoster.

Konsistensen er myk, fet og glatt med syrlig og litt salt smak. Skorpen lukter mye og er ganske tykk. Aromaene er middels kraftige med hint av melk, rømme, fjøs, høy og blomkål i en lang ettersmak. Grottelagrede oster får kraftigere smak.

Fett, salt og syre i osten krever friskhet i vinen. De middels kraftige aromaene krever mindre fylde og konsentrasjon enn til epoisses de bourgogne.

VIN: Verdicchio–Italia, Fiano di Avellino–Italia, chablis premier cru–Frankrike, utviklet Nebbiolo–Piemonte/Lombardia

FOR DEN DRISTIGE: geuze–belgisk øl, oransjevin



MUNSTER

LIKNEDE OSTER:

pont l'évêque

OPPRINNELSE:

Frankrike

(Alsace,

Franche-Comté)

TYPE:

myk, rødskitt,

kumelk

Munster må lages av melk fra Vosgiennes-kyr, opprinnelig en skandinavisk ferase. Osten er fet, myk, nesten klebrig med sterkt luktende, mursteinsrød skorpe. Osten smaker litt syrlig og salt med forholdsvis kraftig aroma av urter, kjøtt, rå kantarell og smør. Ettersmaken er lang og konsentrert.

Fett, salt og syre i osten møtes med god friskhet i drikkevalget. Aromaene i osten møtes med god fylde og høy konsentrasjon med lang ettersmak. Aromaer som minner om søtlige frukter og bær smaker godt med ostaromaene.

VIN: Riesling–Østerrike, Gewürztraminer–Frankrike, chablis premier cru–Frankrike

SIDER: tørr eplesider

ØL: mørkt trappistøl–Belgia

FOR DEN DRISTIGE: oransjevin



EPOISSES DE BOURGOGNE

LIKLENDE OSTER:

pont l'évêque,
langres

OPPRINNELSE:

Frankrike
(Burgund,
Champagne-
Ardenne)

TYPE:

myk, rødkitt,
kumelk

Epoisses vaskes i salt og brennevinet marc og modnes. Konsistensen er fet og flytende, smaken syrlig, salt og litt søt. Kraftige aromaer av fjøs, hest, melk, kritt og høy i en konsentrert og lang ettersmak utfordrer drikkevalget.

Aromaintensiteten i osten må møtes med høy konsentrasjon og lang ettersmak i drikken sammen med litt utviklede aromaer av modne frukter og bær. Friskhet takler ostens syrlighet, salt og fett. Sødme kan være godt, så lenge friskheten er høy.

VIN: utviklet champagne – Frankrike, chablis premier/
grand cru – Frankrike, Chardonnay – Burgund, oransjevin

SIDER: tørr eplester

FOR DEN DRISTIGE: tokaji, calvados

OSTEFATET

Et ostefat begynner gjerne mildt og øker i kraft, som et flerretters måltid. Å finne én passende vin kan være en utfordring, slik det er vanskelig å bruke én vin gjennom en femretters meny. Et tips er å bruke litt færre, men liknende oster som passer én vinstil, eller du kan bruke flere viner.

Kompromisset kan være en vin som blir litt for intens og konsentrert til de mildeste ostene og litt veik til de kraftigste, men som passer perfekt til de middels kraftige ostene.

Fruktighet og friskhet

En vin med god, moden fruktighet og leskende friskhet vil sjelden slå helt feil. Litt restsødme kan også være en fordel. Viner som Riesling Spätlese fra Rheinhessen eller Chenin Blanc fra Loire, er sikre valg. Hvis du foretrekker øl, så er fruktig, belgisk hveteøl en god allrounder. Fino sherry matcher også mange oster, men dette er nok for den litt dristige på grunn av sherryens særegne smak og aromaer.

Servering og tilbehør

Server osten romtemperert. Da smaker og lukter osten mer. Pakk faste og halvfaste oster ut rett før de skal serveres, så du unngår svette og tørre hinner. Vanlig tilbehør kan være nøtter, tørket frukt, honning, grønnsaker, syltetøy, kjeks eller brød. For å fremheve de rene ostesmakene, bør du servere ostene med enkelt tilbehør, for eksempel bare ferskt brød. Da blir det også lettere å finne drikke til.

Vi har satt opp tre ulike ostefat med drikkeforslag der fat en og to består av oster som likner hverandre, mens nummer tre er tradisjonelt med flere ostetyper.

OSTEFAT 1: MIDDELS KRAFTIGE OSTER

Parmesan (1), sveitserost (2), gruyère (3), emmentaler (4)

Ostefatet består kun av faste og halvfaste oster av kumelk med liknende egenskaper som gjør det lettere å finne én drikke til alle ostene, til tross for noen smaksforskjeller. Chardonnay fra Burgund, Pinot Noir fra USA eller et belgisk hveteøl vil alle fungere. Et slikt ostefat er en fin måte å smake nyanse mellom i utgangspunktet ganske like oster.



OSTEFAT 2: RØDKIT'TOSTER

Munster (1), epoisses de bourgogne (2), langres (3), taleggio (4)

Ostene har intens lukt og litt mildere, men markant smak. Dette er kanskje ostefatet for den viderekomne? Uansett er det interessant å sammenlikne ostene i samme kategori. Med såpass like egenskaper er det lettere å finne én drikk som går bra til alle. Konsentrerte smaker i ostene krever samme konsentrasjon i drikkevalget. Det litt salte og syrlige må møtes med høy friskhet. Valget faller på en chablis premier cru med mineralsk aroma, god fylde og lang ettersmak.





OSTEFAT 3: BLANDETE OSTER, DET TRADISJONELLE

**Port salut (1), roquefort (2), brie de meaux (3), saint-maure de
tourraine (chévre) (4), kremost med urter (5)**

Her kan du velge flere viner eller én middelvei. Den mildeste kremosten trenger en fruktig, frisk vin med moderat fylde, for eksempel en soave eller valpolicella. De kraftigste og salteste ostene kan ha en rikere og søtere vin, for eksempel en Riesling Auslese, sauternes eller søt vin fra Jurançon. Middelveien blir en Riesling Spätlese fra Tyskland eller en Chenin Blanc fra Loire med god fylde. Prøv en fino sherry om du er i det dristige hjørnet!

OSTE- OG DRIKKETABELL

I tabellen på de neste sidene får du drikkeforslag til over 40 oster. Friskhet i drikkevalget er viktig til ost, så den bør være på minst sju i klokke-diagrammet. Tabellen er ikke fullstendig, så nøl ikke med å prøve ut ostene mot for eksempel din favorittvin.

Ost	Drikke
Appenzeller	● Chardonnay – Chablis/Jura
	● Riesling Kabinett – Tyskland
	○ lyst hveteøl – Tyskland
Beaufort	● Chardonnay – Burgund
	● Barbera – Piemonte
	○ lyst hveteøl – Belgia
Bleu des causses	● jurançon – Frankrike
	● recioto della valpolicella
	○ mørkt trappistøl
Brie de meaux (s. 14)	● Chenin Blanc – Loire
	● utviklet rød rioja – Spania
	○ fino sherry – Spania
Brillat-Savarin	● chablis premier cru – Frankrike
	○ tørr eplesider
Camembert de normandie (s. 13)	● chablis premier cru – Frankrike
	○ tørr eplesider
	○ manzanilla sherry – Spania
Chaumes	● Verdicchio – Italia
	● chablis – Frankrike
	○ porterøl

Ost	Drikke
Cheddar	● Riesling Spätlese – Tyskland
	● Weissburgunder – Tyskland
	● Grüner Veltliner – Østerrike
Chèvre (s. 12)	● Sauvignon Blanc – Loire
	● Chenin Blanc – Loire
	● Cabernet Franc – Loire
Comté (s. 7)	● Chardonnay – Burgund
	● Pinot Noir – USA
	○ lyst hveteøl – Belgia
Edamer, vellagret	● Silvaner – Tyskland
	● Riesling Kabinett – Tyskland
	○ lyst hveteøl – Tyskland
Emmentaler (s. 8)	● Chardonnay – Chablis/Jura
	● Cabernet Franc – Loire
	○ lyst hveteøl – Tyskland
Epoisses de bourgogne (s. 21)	● utviklet champagne – Frankrike
	● chablis premier/grand cru
	○ oransjevin
Fourme d'ambert	● Riesling Spätlese – Tyskland
	● amarone della valpolicella – Italia
	○ porterøl
Gamle Ole	● Riesling – Østerrike
	○ trappistøl
	○ fino sherry – Spania
Gamalost	● Riesling Spätlese – Tyskland
	○ porterøl
	○ bokkøl

● Rødvvin ● Hvitvin ○ Øl, sterkvin, sider, oransjevin

Ost	Drikke
Gorgonzola (s.17)	● Riesling Spätlese – Tyskland
	● amarone della valpolicella – Italia
	○ porterøl
Grana padano	● Nebbiolo – Piemonte/Lombardia
	● Riesling Spätlese – Tyskland
	○ Prosecco – Italia
Gruyère (s. 10)	● Chardonnay – Burgund
	● Riesling Spätlese trocken – Tyskland
	● Pinot Noir – Burgund
Gouda, vellagret	● Chardonnay – Burgund
	● Riesling Spätlese trocken – Tyskland
	○ lyst hveteøl – Tyskland
Jarlsberg, vellagret	● Chardonnay – Chablis/Jura
	● Silvaner – Tyskland
	● Riesling Kabinett – Tyskland
Kremost med urter	○ lyst hveteøl – Tyskland
	● Riesling Kabinett – Tyskland
	● Sauvignon Blanc – New Zealand
Langres	● chablis premier cru – Frankrike
	○ utviklet champagne – Frankrike
	○ tørr eplesider
Livarot	● Chardonnay – Burgund
	○ oransjevin
	○ tørr eplesider
Manchego (s. 09)	● Verdicchio – Italia
	● Blaufränkisch – Østerrike
	○ fino sherry – Spania

Ost	Drikke
Morbier (s. 18)	● Chardonnay–Burgund
	● Grüner Veltliner–Østerrike
	○ porterøl
Munster (s. 20)	● chablis premier cru–Frankrike
	● Riesling–Østerrike
	○ mørkt trappistøl–Belgia
Parmesan (Parmigiano-Reggiano) (s. 11)	● utviklet Nebbiolo–Piemonte/Lombardia
	● Chardonnay–Burgund
	○ mørkt trappistøl–Belgia
Pecorino	● Verdicchio–Italia
	● Riesling Kabinett–Tyskland
	○ Prosecco Spumante–Italia
Pont l'évêque	● Chardonnay–Burgund
	○ mørkt trappistøl–Belgia
	○ tørr eplesider
Port salut	● Verdicchio–Italia
	● chablis–Frankrike
	○ porterøl
Pultost	○ bakkøl
	○ porterøl
	○ svart kaffe
Reblochon	● Silvaner–Tyskland
	● Chardonnay–Burgund
	○ tørr eplesider
Roquefort (s. 15)	● sauternes/jurançon–Frankrike
	● recioto della valpolicella–Italia
	○ fino sherry–Spania

● Rødvinn ● Hvitvinn ○ Øl, sterkvinn, sider, oransjevinn

Ost	Drikke
Saint-albray	● Chardonnay – Burgund
	● Riesling Kabinett – Tyskland
	○ lyst hveteøl – Belgia
St. agur	● Riesling Spätlese – Tyskland
	● amarone della valpolicella – Italia
	○ porterøl
Stilton (s. 16)	● Riesling Spätlese – Tyskland
	○ tawny eller utviklet vintage portvin – Portugal
	○ fino sherry – Spania
Sveitserost, vellagret	● Chardonnay – Chablis/Jura
	● Silvaner – Tyskland
	● Cabernet Franc – Loire
Taleggio (s. 19)	● chablis premier cru – Frankrike
	● Verdicchio – Italia
	● Nebbiolo, utviklet – Piemonte/Lombardia
Tilsiter	● Riesling Kabinett – Tyskland
	● Grüner Veltliner – Østerrike
	○ lyst hveteøl – Tyskland
Västerbottenost	● Riesling Spätlese trocken – Tyskland
	● Silvaner – Tyskland
	○ lyst hveteøl – Tyskland
Livarot	● Chardonnay – Burgund
	○ oransjevin
	○ tørr eplesider

● Rødvvin ● Hvitvin ○ Øl, sterkvin, sider, oransjevin

NOTATER

A series of horizontal dotted lines for writing notes.

NOTATER

A series of horizontal dotted lines for taking notes.

NOTATER

A series of horizontal dotted lines for taking notes.

Utgitt: 11/2009
Varenummer: 1229701
Copyright: AS Vinmonopolet
Opplag: 100 000
Foto: Hans Fredrik Asbjørnsen
Formgivning: Teft Design
Trykk: Norhaven AS
Styling rekvisitter: Rafens

Denne brosjyren er utviklet med hjelp fra ostebutikken
Fromagerie og ostedisken på Centra Colosseum i Oslo.





DRIKKE TIL OST

