



OSTEKASSEN FRA BICHEL - OST OG VIN

Bichel Vine har et lille men meget velvalgt udvalg af verdens bedste oste. Nogle af dem er klassiske oste, hvor vi har fundet frem til de bedste producenter og nogle af dem er fra små mejerier, hvor produktionen er mikroskopisk men kvaliteten skyhøj.

Vi lavet en pakke, hvor vi har samlet fem af vores mest populære oste, skåret i lidt mindre stykker end vi plejer. Vi har fundet to vine, der passer til. Idéelt set skulle der være en vin til hver ost men med en ædelsød hvidvin og en tør, men fyldig hvid Bourgogne, kan man favne de fleste oste.

Oste i den aktuelle kasse:

- **Roquefort AOP, Vieux Berger**, ostenes konge fra den mindste og mest eksklusive producent, der som de eneste stadig laver alle processer i hånden.
- **Råmælk Comté AOP Cru des Sapins, Marcel Petite**, modnet i Fort St. Antoine, hvor de bedste Comté-oste kommer fra. 12-14 måneder er den ideelle modning for en Comté - da har den både modne og frugtige noter. Råmælk.
- **Camembert de Normandie AOP**, den ægte Camembert på råmælk fra Normandiet - klasser over supermarkeds-Camembert, der ikke er lavet på råmælk (Lait cru).
- **Fienoso, DeGust**, Lavet på ko-råmælk fra fritgående køer i alperne i Sydtyrol. Ung råmælksost lagret kortvarigt i små tøndes, foret med sæterhø.
- **Parmigiano Reggiano Vacche Rosse DOP**, Grana d'Oro. Parmesan lavet på mælk fra den oprindelige ko-race i området - mælkeydelsen er lavere, men smagen er større. af de 5 millioner parmesan-oste, der laves om året, er kun ca 10.000 lavet på mælk fra Vacche Rosse.
- **Mostarda di Mele, DeGust**, mostarda lavet på gamle æblesorter, sukker og sennep. Balancen mellem de syrlige æbler, sirupssødmen og den stærke sennepssmag giver et unikt produkt, der passer perfekt til modne oste.

Vine i den aktuelle kasse:

- **Grauburgunder øko, Weingut Krebs**. 100 % Grauburgunder (Pinot Gris) fra økologisk dyrkede marker omkring Freinsheim. Gæret og modnet på brugte fade. Til ost har vinen en ideel kombination af fedme og friskhed.
- **Ruby Reserva Bio, Quinta do Infantado**. Reserva er en vintage character ruby port lavet i år, der ikke er deklareret årgang. Druerne kommer fra tre marker, der er certificeret økologiske.

Lad ostene få stuetemperatur og servér dem med lidt godt brød.

Alle ostene har en kvalitet, så de kan stå alene. Vælger man at servere garniture til, vil det have indflydelse på vinvalget: søde garniturer som kompotter, geleer eller marmelade har så meget sukker, at vinen også bør være sød. Foretrækker man at drikke tør vin til ostene, så server fx oliven eller soltørrede tomater til.

Kassens indhold er i alt ca. 600-700 gram ost og passer til en osterservering for 2-5 personer

Læs mere om producenten på Bichel.dk

