Fr-68340 Riquewihr
email: info@riquewihr-zimmer.com
www.riquewihr-zimmer.com

SUGGESTIONS POUR ACCORDS METS-VINS d'ALSACE de la MAISON ZIMMER

Température de conservation : A l'abri de la lumière, Température constante : 10-15°C

Température de service: Blanc d'Alsace: 8°C-10°C Crémant : 5°C

	Muscat	Riesling	Pinot Blanc	Pinot Gris	Gewurztraminer	Pinot Noir	Crémant	Vendanges Tardives
APERITIFS	♥		♥				♥	
ENTREES FROIDES								
Salades variées, charcuterie, œufs			♥					
Crustacés, coquillages, terrines de poisson, poissons crus (Sushi)		♥	♥					
Salades épicées (mexicaines, marocaines, indiennes…)				♥	♥			
Foie gras					♥			
ENTREES CHAUDES								
Quiches, tourtes, soufflés			♥					
Escargots		♥						
Asperges	♥							
POISSONS / COQUILLAGE								
Produit de la mer nature ou grillé		♥						
Cuisinés au beurre, à la crème		♥		♥	♥			♥
Cuisinés avec des ingrédients plus corsés ou plus épicés				♥	♥			
EXEMPLES								
Coquillages, huîtres, moules		♥	♥					
Crustacés : crevette, langouste, homard…		♥	♥				♥	
Coquille St-Jacques	♥	♥	♥				♥	
Calmar frit ou à la provençale		♥	♥				♥	
Crabe farci		♥	♥	♥				
Saumon mariné, terrine de poisson	♥	♥	♥			♥		
Saumon fumé, saumon poêlé		♥	♥	♥	♥		♥	♥
Sardine grillée, maquereau, petite friture		♥	♥			♥		
Filet de cabillaud, merlan, lieu		♥	♥			♥	♥	
Sole, truite grillée ou farcie		♥	♥	♥			♥	
Préparations à la crème, au Riesling		♥	♥	♥				
Brochette de poisson		♥	♥			♥		
Thon à la provençale			♥		♥	♥		
Lotte au safran ou au curry			♥	♥	♥	♥		
Préparations exotiques (sucré/salé, épices…)				♥	♥			
Bouillabaisse		♥			♥			
VIANDES								
VIANDES BLANCHES								
Volailles roties		♥	♥			♥		
Volailles en sauce		♥		♥				
Röti de porc ou de veau			♥	♥				
Canard				♥				
VIANDES ROUGES						♥		
GIBIERS				♥		♥		

	Muscat	Riesling	Pinot Blanc	Pinot Gris	Gewurztraminer	Pinot Noir	Crémant	Vendanges Tardives
EXOTIQUE								
Caviar		♥					♥	
Sushis		♥	♥				♥	
Nems			♥	♥	♥		♥	
Fondue chinoise		♥	♥				♥	
Canard laqué / Poulet tandoori				♥	♥			♥
Curry de porc				♥	♥			
Taboulé		♥	♥			♥		
Couscous					♥	♥		
Tajine d'agneau				♥	♥	♥		
Acras de morue					♥			
Tapas variés		♥	♥				♥	
Tacos								
Risotto aux champignons				♥			♥	
Raclette / Fondue savoyarde		♥	♥					
Beignets à l'ananas					♥			♥
Bananes flambées au Rhum					♥			♥
FROMAGES								
Frais, jeunes, au goût peu prononcé et fromage de chèvre		♥	♥					
Pâte molle et croûte lavée (munster, pont l'Evêque, bleus)					♥			
Autres						♥		
EXEMPLES								
Fromages frais			♥					
Tomme - Murol			♥	♥				
St Nectaire - Cantal - Salers			♥	♥				
Brillat-Savarin - Chaource		♥	♥				♥	
Fromages de Chèvre et de Brebis		♥					♥	
Camembert - Brie						♥	♥	
Comté - Beaufort - Emmenthal				♥		♥		
Appenzeller - Gruyère				♥		♥		
Munster - Maroilles					♥			
Pont l'Evêque - Livarot - Vacherin					♥			
Fourmes d'Ambert, de Montbrison					♥	♥		
Bleus d'Auvergne ou des Causses					♥	♥		
Roquefort					♥	♥		
Gouda - Mimolette			♥	♥				
Vieux goudas ou Parmesans								♥
Fondue - Raclette		♥	♥					
DESSERTS								
Patisserie, tarte avec crème					♥		♥	
Gâteau, mousse au chocolat						♥	♥	