

# OECHSLEGRADER PÅ OLIKA VINTYPER

En bra handledning i PDF format, som behandlar Oechslemätare och mätvärden, går att ladda ner från Partymam

*En Oechslemätare är ett nödvändigt redskap*

|                 |              |     |     |
|-----------------|--------------|-----|-----|
| Rödvin          | Torrt        | -2  | 0   |
|                 | Lätt tort    | 0   | +2  |
|                 | Fylligt      | +2  | +4  |
| Rosé vin        | Lätt tort    | -2  | 0   |
|                 | Lätt sött    | 0   | +3  |
| Vitt vin        | Mycket torrt | -1  | -2  |
|                 | Lätt tort    | -2  | +1  |
|                 | Lätt sött    | +2  | +5  |
| Körsbär         | Frisk ej söt | +20 | +30 |
|                 | Söt fyllig   | +35 | +40 |
| Portvin/Madeira | Lätt söt     | +20 | +30 |
|                 | Fyllig       | +30 | +40 |
| Sherry          | Torr         | +8  | +10 |
|                 | Halvtorr     | +15 | +20 |
|                 | Söt          | +25 | +30 |
| Kir             | Lätt torr    | +10 | +20 |
|                 | Söt fyllig   | +20 | +25 |
| Vermouth vit    | Torr         | +5  | +25 |
|                 | Halvtorr     | +15 | +25 |
| Vermouth brun   | Torr         | +15 | +20 |
|                 | Söt          | +20 | +30 |



## Lättviner

-6 - -7 Oechsle Mycket torrt  
 -2 - -5 Oechsle Torrt  
 0 Oechsle Medium  
 0 - +5 Oechsle Halvsätt  
 +5 - +8 Oechsle Mycket sött

## Starkviner

-2 - 0 Oechsle Torrt  
 0 - +5 Oechsle Halvtorr  
 +5 - +8 Oechsle Halvsöt  
 +10 - +20 Oechsle Sött