

Gott vin

Ett vinbrev från Wine Consulting Sweden

Nr 2, 2013

Hej,

Den här gången fokuserar jag på Alsace. Nyligen hölls Alsace-dagen i Stockholm, så jag vill tipsa om några prisvärda viner därifrån.

Generellt tycker jag att **mousserande** och **vita** är mest intressanta. Det görs också en del bra rosé, lätta röda och söta viner, men det är inte där man enligt min mening får de bästa resultaten.

De **mousserande**, som går under benämningen **Crémant d'Alsace**, görs oftast på druvan Pinot Blanc. Det ger dem en fräsch, pigg syra och en god smak med gula frukter och typisk karaktär av vita blommor. De är generellt aptitretande, torra, lätttryckna och passar som apéritif. De ligger väsentligt lägre i pris än champagner.

Ett trevligt exempel på denna typ av vin är **Dopff Brut Cuvée Julien (nr 7410)** för 109 kronor. Det finns även på halvflaska för 67 kronor, vilket är praktiskt om man bara är två personer, vill börja med ett glas bubbel och fortsätta med något annat till huvudrätten.

När det sedan gäller **vita torra** görs en hel del enkla men bra, lätttryckna "all-round-viner" på druvan Pinot Blanc. Dessa viner är breda i tillämpning – fungerar till det mesta och gillas av de flesta. De har medel till hög syra, doft av vita blommor och smak av blommor och gula frukter.

Exempel på viner av denna typ är **Bestheim Pinot Blanc (nr 12169)** för 79 kronor och **Hugel Pinot Blanc (nr 83950)** för 99 kronor.

Slutligen vill jag uppmärksamma er på viner av Riesling, i lika hög kvalitet som de tyska Riesling-vinerna. Dessa har alltid hög syra, är vanligtvis torra (alla jag räknar upp här är torra) och är utmärkta matviner. Den höga syran gör dock att de passar bäst till rejäl mat, eller till Riesling-älskare, och är inte lika bra som buffé-viner eller till lätta sallader. Syran gör också vinerna lagringsdugliga. Prova gärna **Gustave Lorentz Riesling Réserve (nr 22257)** för 89 kronor, **Wolfberger Riesling Vieilles Vignes (nr 75368)** för 149 kronor eller **Münchberg Riesling Grand Cru (nr 74847)** för 199 kronor. Alla dessa tre är utmärkta, och naturligtvis stiger kvalitén med priset. Det sista är en *Grand Cru*, alltså en vingård som sedan gammalt är känd för att ge utsökta viner, och officiellt klassificerad.

Bra Rieslingviner kan lagras länge. På Alsace-dagen hölls en ledd provning av 8 viner från år i intervallet 1966 – 2005. En kul idé är att köpa 6 st Münchberg nämnd ovan, lägga dem i källaren, och ta fram en vart tredje år. När man tycker att vinet är utsökt så ställer man till fest med sina vänner.

Bästa hälsningar,

Gunnar Lindholm
Wine Consulting Sweden

Vinbrevet *Gott Vin* ges ut av oberoende vinkännare. Det är inte bundet till en producent, en importör eller ett land. Det är kanske mer pålitligt än den reklam man får på annat sätt.

För att prenumerera på detta vinbrev, skicka mail till wine.consulting@telia.com
För att avsluta din prenumeration, skicka mail till wine.consulting@telia.com