

# Gott Vin

## Ett vinbrev från Wine Consulting Sweden Nr 2, 2014

Hej,

Detta vinbrev ska handla om Alsace, säkert ett välkänt distrikt för många. Här består produktionen till 70-75% av vitt vin, 25% mousserande vin och lite grann rött och rosé.

Först har vi de mousserande, som görs med champagnemetoden, fast det får man inte säga längre. Det finns EU-regler som föreskriver att termen ”champagne” och varianter av den inte får användas utanför distriktet Champagne i nordöstra Frankrike. Metoden, där man låter viner jäsa en andra gång på butelj för att få kolsyra i vinet, får i stället kallas ”méthode classique”. Visst är det tur att EU sysslar med de stora, viktiga frågorna!

De mousserande vinerna från Alsace kallas därför Crémant d'Alsace. De ligger ofta i prissegmentet 100-200 kronor och är kloka köp i detta segment. Två trevliga viner är **Bestheim Crémant d'Alsace Brut (nr 7714)** för 91 kronor och **Dopff Brut Cuvée Julien (nr 7410)** för 111 kronor. Båda har hög syra och passar till det mesta, både som apéritif och till lättare förrätter, sallader och fiskrätter.

Stilla vita viner från Alsace tillverkas vanligen av en dominerande druvsort och har tydlig karaktär av denna. De vanligaste är Pinot Blanc, Pinot Gris, Riesling, Gewürtztraminer, Muscat och Silvaner. De har alla rätt olika karaktär i syra, doft och smak, så du behöver prova dig fram och hitta dina favoriter. En varning kan också vara på sin plats – vissa producenter gör vinerna med lite restsötma, i synnerhet är detta vanligt på viner av Pinot Gris. Tycker du om viner av Pinot Gris, och tänker beställa ett på restaurang, så kolla med vinkyparen först om vinet är torrt eller sött!

Viner jag föreslår att du provar är dessa:

**Les Sorcières Gewurztraminer (nr 82136)** för 161 kronor har en härligt överväldigande doft av rosor och parfym. Syran är låg. Detta passar nog till asiatisk mat. I Alsace dricker man det gärna till rökt mat och charkuterier. Prova själv!

Riktigt billigt och ett utmärkt basvin av riesling är **Jules Muller Riesling Réserve (nr 6622)** för 86 kronor. Det har god fräsch syra och passar som drink. Jag tror också att det är utmärkt till lite fetare fiskrätter, till exempel på lax eller röding och med en gräddig sås.

Gillar du riesling och har 151 kronor över så köper du i stället **Wolfberger Riesling Vieilles Vignes (nr 75368)**. Termen *vieilles vignes* betyder att det är gamla vinstockar man tagit druvorna från. Dessa får bättre koncentration av smakämnen. Riktigt gott. Vill du prova ett häftigt vin så köper du **Wolfberger Grand Cru Rangen Riesling (nr 73254)** för 441 kronor.

Den övervägande produktionen av enklare och mellan-nivå-Alsace görs på Pinot Blanc. Köp gärna **Dopff Pinot Blanc Sur Lie (nr 73752)** för 113 kronor. Det har god, fyllig, rund och mjuk smak med medel syra och toner av jasmin och vita blommor. Det är ett all-round matvin.

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. Vinbrevet *Gott Vin* riktar sig till dig som fyllt 25 år.


För att prenumerera på detta vinbrev, skicka mail till [wine.consulting@telia.com](mailto:wine.consulting@telia.com)  
För att avsluta din prenumeration, skicka mail till [wine.consulting@telia.com](mailto:wine.consulting@telia.com)

Så till röda viner: Gillar du Pinot Noir så finns ett fåtal från Alsace i Sverige. Jag föreslår att du provar **Anne Boechlin Pinot Noir Exception (nr 75397)** för 127 kronor. Jag provade årgång 2010 och noterade ”bra om två år”. På systembolaget har man (i alla fall enligt hemsidan) år 2008, så det borde vara precis lagom nu. Alla Pinot Noir är ju relativt lätta och har relativt hög syra, så de brukar passa till lätt mat med sura tillbehör. Anka i apelsinsås är den klassiska kombinationen, men man kan lika gärna steka kycklingbröst och göra en sås med lite röda vinbär, aprikoser eller annat i.

Det var allt för denna gång. Som vanligt ligger flera av vinerna i beställningssortimentet, så du behöver beställa dem på internet och få dem levererade till ditt systembolag. Det är gratis, men kräver lite planering.

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. Vinbrevet *Gott Vin* riktar sig till dig som fyllt 25 år.

För att prenumerera på detta vinbrev, skicka mail till [wine.consulting@telia.com](mailto:wine.consulting@telia.com)  
För att avsluta din prenumeration, skicka mail till [wine.consulting@telia.com](mailto:wine.consulting@telia.com)