

# Gott Vin

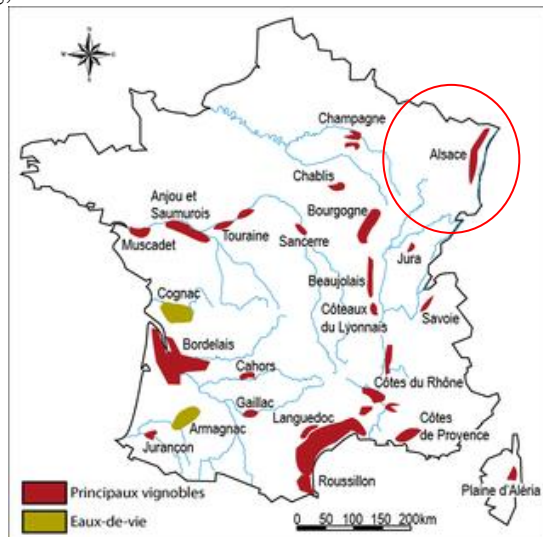
Ett vinbrev från Wine Consulting Sweden

Objektivt.

Oberoende.

## Nr 3, 2017 - Alsace

Alsace är ett område i nordöstra Frankrike, precis vid gränsen mot Tyskland. Området heter Elsass på tyska, och har genom åren varit ömsom tyskt, ömsom franskt, beroende på vem som erövrat det i det senaste kriget. Sedan 1945 är området franskt, men det finns mycket tysk historia, språk och inte minst druvsorter här. Man odlar en hel del Riesling, Silvaner och Gewürztraminer.



Här är klimatet sådant att det passar bäst att odla gröna druvor och göra vitt vin. Det görs dock även en liten andel röda och roséviner på Pinot Noir, som ju trivs i svaltt klimat.

Man behöver inte hålla reda på alla kommuner och vingårdslägen i Alsace. Om man bara skiljer på ”vanliga viner” och ”Grand Cru” så har man koll på den viktigaste delen av teorin. Viktigt är också att känna till beteckningarna att *vendange tardive* (sen skörd) och *sélection de grains nobles* (urval av druvor angräpnade av ädelröta). Båda dessa innebär att vinet är sött.

Själv är jag mest förtjust i Riesling Grand Cru. Även mousserande Crémant d'Alsace ger bra valuta för pengarna, när man vill ha ett mousserande vin som är billigare än champagne.

Pinot Gris ger kryddiga viner och de görs ofta med en liten restsötma. Som bersåvin eller till asiatisk mat passar de vanligen bäst. Generellt gäller att alsaceviner kan vara torra, men de kan även ha restsötma. Detta framgår oftast inte av etiketten, utan man måste veta hur producenten brukar göra. Är man på restaurang kan

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.

Läs vår hemsida [www.wineconsulting.se](http://www.wineconsulting.se)! Där kan du även prenumerera på vinbrevet.  
För att avsluta din prenumeration, skicka mail till [info@wineconsulting.se](mailto:info@wineconsulting.se)

det bli väldigt tokigt om man får ett vin med sötma till maten när man inte förväntat sig det. Kolla med kyparen om du är tveksam!

Nyligen hölls **Alsace vindag**. Följande viner tycker jag är de bästa köpen bland dem vi provade:

BS anger "beställningssortimentet" medan Ord betyder "ordinarie". Beställningsvinerna beställer du på Systembolagets hemsida, och det kommer ett SMS när de kan hämtas. Det kostar inget extra.

Typ	Vin	Pris	Kommentar
Riesling	Nr 72342 Bestheim Riesling Premium Réserve	90	Trevlig bas-riesling med hög syra. Ord
Pinot Gris	Nr 70438 Michel Fonné Pinot Gris Tradition	140	Trevligt vin med typisk Pinot Gris-karaktär. Viss restsötma. BS
Riesling Grand Cru	Nr 2116 Jean Biecher & Fils, Riesling Grand Cru Schoenenbourg	120	<b>Dagens fyndvin.</b> Rieslingdofter med och vita blommor, liten begynnande mognad, medel syra och fet, bra kropp. Hyfsad koncentration. BS
	Nr 90035 Wolfberger Riesling Grand Cru Rangen	300	Mycket bra med hög syra och hög koncentration. BS
Mousserande	Nr 7737 Charles Wantz Crément d'Alsace Carte Noir Brut	99	Dagens BBB - "Bästa Budget-Bubbel". Perfekt allroundvin. Ord.
	Nr 7410 Dopff au Moulin Crément d'Alsace Cuvée Julien	120	Balanserad blandning av Pinot Blanc och Auxerrois, fin syra och hög komplexitet för priset. BS

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.

Läs vår hemsida [www.wineconsulting.se](http://www.wineconsulting.se)! Där kan du även prenumerera på vinbrevet. För att avsluta din prenumeration, skicka mail till [info@wineconsulting.se](mailto:info@wineconsulting.se)