

# Gott Vin

Ett vinbrev från Wine Consulting Sweden  
Objektivt.  
Oberoende.

Nr 3, 2019 - Alsace

Hej,

En gång om året kommer Alsace-producenter till Stockholm och visar upp sina viner. Jag tittade igenom *Gott Vin nr 2018-02*, som recenserade förra årets event, och såg att mycket är sig likt. I Alsace gör man, som alltid, goda mousserande och vita viner till överkomligt pris och jämn kvalitet. Sedan finns det även ett premiumsegment med viner från vingårdslägen som klassats som *Grand Cru*.

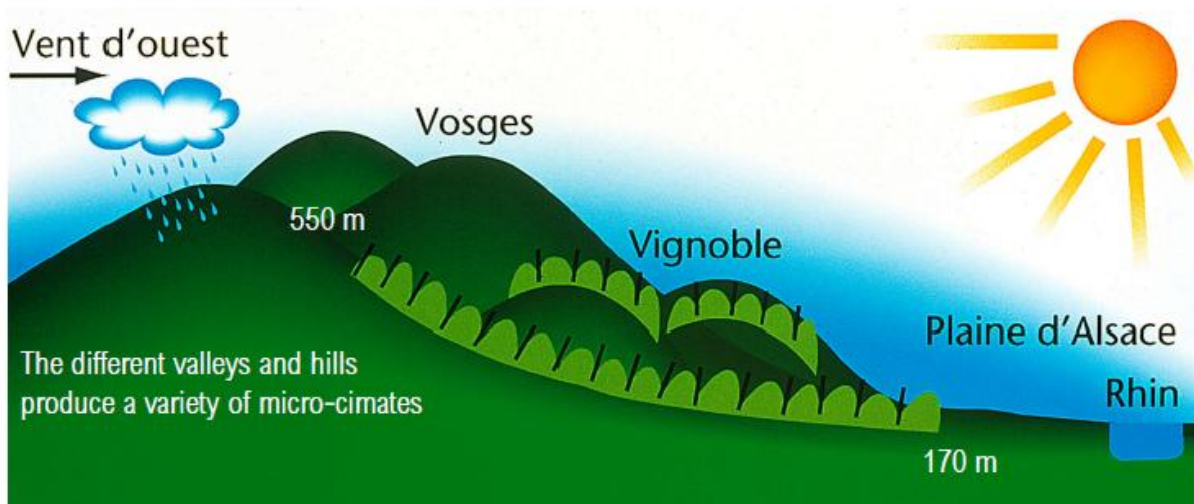
Alsace ligger i nordöstra hörnet av Frankrike, och gränsar till Tyskland. Man använder ofta samma druvor som i Tyskland, mest Riesling, Pinot Blanc, Pinot Gris och Gewürztraminer.



Det lokala klimatet är en viktig förklaring till den jämna kvalitet man har - se bilden nedan. Vindar med fuktig luft kommer in från väster, och när molnen stiger vid bergen Vogeserna så faller regnet på västra sidan. Det betyder att på östra sidan om bergen, där vingårdarna ligger, har man ganska torrt med mycket sol. Detta ger en lång, varm mognadsperiod, vilket gynnar druvornas mognad. I Colmar, en söt liten medeltida by mitt i Alsace, har man 1800 soltimmar per år, som i Stockholm.

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)



(Tack till CIVA i Alsace för bilderna)

Det finns en hel del olika sorters jordmån, så det blir stor variation i hur vinerna smakar. Jag provade igenom ett 80-tal, och här kommer mina favoriter.

Bland de mousserande väljer jag en **Bott Frères (Nr 78287) Blanc de Noirs** för 211 kronor. Det är ett vitt mousserande vin gjort på rödvinstrudvan Pinot Noir. Det har äpplig doft och smak, gräddig mousse och medel syra. Det fungerar både till mat och som välkomstdrink.

Vardagsriesling tar jag från firman Gustave Lorentz i byn Bergheim: **Gustave Lorentz Nr 75875 Evidence Riesling** för 129 kronor. Vinet är ekologiskt, men har ändå bra och ren arombukett av klassisk Rieslingdoft, samt bra syra och fräschör.

Bland lite finare Riesling är **Hugel Nr 70050 Riesling Classic** för 179 kr ett bra köp. Det är en ren, rak, snygg Riesling med medel komplexitet och längd. Syran är balanserad, så hör du till dem som ibland tycker att "Riesling är för surt" så prova den här, för den upplevde jag lite mjukare. Även **Wolfberger Nr 75368 Riesling Vieilles Vignes** för 165 kronor är en utmärkt Riesling av lite bättre kvalitet. Det vinet är gjort på druvor från "vieilles vignes", alltså gamla vinstockar. Dessa ger mindre skörd, men bättre.

Av druvan Pinot Gris får man kryddiga viner, ofta med en liten restsötma. De anses passa bra till asiatisk mat och till rökt mat. I Alsace serverar man surkål med korv och rökt fläsk, och dricker gärna Pinot Gris till. Ett helt korrekt vardagsvin är **Pinot Gris Nr 2899 Premium Réserve** för 99 kronor. Det finns även på halvflaska för 59 kronor.

Prova också en Gewürztraminer, en druva som ger viner med låg syra och stor, parfymerad doft. Typiskt hittar man rosenblad, litchi-frukter, kryddor och "doft som i en parfymbutik" i både doft och smak. I år väljer jag **Bott Frères Nr 79326 Réserve Gewurztraminer** för 243 kronor. Det har härlig doft och halvtorr smak med milda syror. Som saft, men mycket godare!

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)

Här är en sammanställning över rekommenderade viner.

Distrikt och typ	Vin	Pris	Sortiment
Mousserande	<b>Bott Frères (Nr 78287) Blanc de Noirs</b>	211 kr	BS 6-pack
Riesling	<b>Gustave Lorentz Nr 75875 Evidence Riesling</b>	129 kr	BS
	<b>Wolfberger Nr 75368 Riesling Vieilles Vignes</b>	165 kr	BS
	<b>Hugel Nr 70050 Riesling Classic</b>	179 kr	BS
Pinot Gris	<b>Pinot Gris Nr 2899 Premium Réserve</b>	99 kr Halvflaska 59 kr	Ord
Gewürz	<b>Bott Frères Nr 79326 Réserve Gewurztraminer</b>	243 kr	BS 6-pack

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)