

# Gott Vin

Ett vinbrev från Wine Consulting Sweden

Objektivt.

Oberoende.

Nr 8, 2021 - bra producenter i Alsace

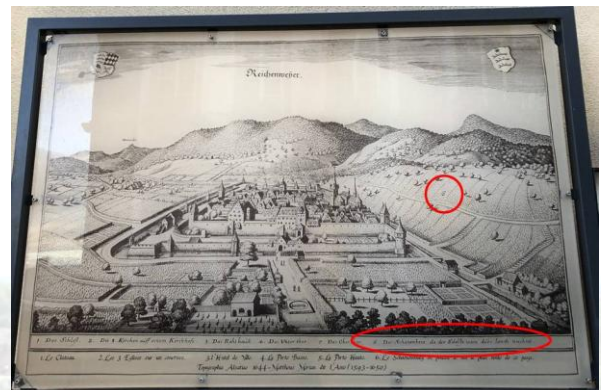
Hej,

innan jag berättar om Alsace så vill jag nämna att några läsare har haft problem att läsa vinbrevet på mobiler och surfplattor med Android. Det har tydligen skett en uppdatering i Android, så när man klickar på länken i mailet verkar inget hända. Men det som sker är att vinbrevet laddas ner och finns att hitta under "download files" eller motsvarande.

Från iPhoneanvändare har jag inga felrapporter. Inte heller är det några ändringar på Windows-datorer, utan det verkar bara vara vissa Androiddevices som beter sig på ett nytt sätt.

Så till dagens ämne: Vi har just rest lite i Alsace. Vi valde ut kvalitetsproducenter, vars viner finns tillgängliga i Sverige, och provade ett stort antal viner hos var och en av dem. Sedan har vi valt ut de bästa och mest prisvärda, och de redovisar vi här:

Första stopp på resan var Riquewihr, en mycket charmig liten stad, dock med långt fler turister än riktiga invånare. Här har flera producenter anläggningar, vilket gör staden till en bra bas. Här ligger Dopff au Moulin, en av mina favoriter. Deras vin **Nr 6484 Schoenenborg Grand Cru Riesling** kommer nästan varje år till Systembolaget, och vi köper alltid en 6-pack. Detta är en högklassig riesling till bra pris. Nu säljs årgång 2017 för 219 kronor. Vinet bör drickas tidigast 5 år efter skörd, så att det fått tid att utveckla bredd och komplexitet i doft och smak. Hos Dopff au Moulin provade vi årgång 2009 av samma vin. Det hade mogen, elegant smak, utvecklad men inte överårig. Ett mycket bra exempel på hur riesling kan åldras.



Karta över Riquewihr, med text på tyska: **Schönenbourg, där det äldaste vinet i detta land växer.** Foto: Karin Lindholm

Vingården Schoenenbourg är en Grand Cru-vingård. Redan på medeltiden hade man upptäckt att vinet där blev extra bra, och vingården markerades på kartor - zoom in i bilden ovan.

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)

Vi gillade också **Nr 89648 Dopff Pinot Gris 2019** för 169 kronor. Vinet har stor aromatisk doft med kryddor och kanderad frukt. Färgen är kraftigt gul. Smaken är druvtypiskt kryddig med medel syra, fet kropp och liten restsötma.

Nästa stopp blev hos Hugel, vars viner funnits i Sverige så länge jag kan minnas. Det är lätt att förstå varför. Firman gör en omfattande serie av viner, från korrekta vardagsviner till absoluta toppviner, från torra till ädelsöta. Som "bästa köp" valde vi **Nr 74943 Hugel Pinot Blanc Classic 2018** för 189 kr. Vinet har mycket stor doft av blommor och gul frukt. Det har bra, fräsch syra, medel komplexitet och bra längd. Detta är ett utmärkt vin till många rätter av fisk eller ljust kött, och har inte lika skarp syra som rieslingar. Det är helt torrt. Vill man hellre ha en riesling väljer man **Nr 70050 Hugel Riesling Classic 2018** för 189 kronor. Det har fräsch, ren, rak rieslingsmak med frisk syra. Perfekt till en fisk med gräddig sås, eller till kycklingbröst med citron och dragon.



Foto: Hugels hus i Riquewihr. (Foto: Karin Lindholm)

Vidare till Domaine Paul Blanck. Där väljer vi att rekommendera två Grand Cru, en Riesling och en Gewürztraminer. Rieslingvinet är **Nr 72179 Riesling Schlossberg Grand Cru 2012** för 324 kronor. Schlossberg är ett av 51 noga utvalda lägen som sedan många år visat sig ge överlägset bra viner. Dessa är klassade som Grand Cru. Vinet har stor, god, parfymerad doft med vita blommor och persikotoner. Syran är hög till medel, medan smaken har bra bredd och komplexitet, med äppelsyra, citrus och gula frukter. På den här kvalitetsnivån märker man mer vingårdens individuella förutsättningar, terroir, än druvans egenskaper. Skörden är endast 15 hl/ha och vinstockarna 50-70 år gamla, vilket förklarar komplexiteten. På systembolagets hemsida står det att man säljer årgång 2012, och om det är sant så är det ett fynd. Vi provade 2017, så 2012 skulle ha mer mognad och komplexitet, samt mindre syra.

Vi gillade också nr **82253 Gewürztraminer Furstentum Vieilles Vignes Grand Cru 2012** för 339 kronor. Det har överdådigt stor och typisk doft av blommor, rosor och torkad frukt, samt låg syra. Drick det ensamt som "godis", eller till smakrika hårdostar.

Sista stoppet i Alsace var hos Domaine Kuhn. De är kända för byns äldsta och djupaste källare som ligger belägen 7 meter under mark. Under andra världskriget totalförstördes nästan hela byn på grund av de flygräder som rådde och under dessa attacker så sökte sig lokalbefolkningen skydd i källaren hos Domaine Kuehn. Idag lagras vin i källaren. Här föll vi för **Nr 74468 Kuehn Pinot Gris** för 149 kronor, som har bra kryddig smak, typiskt för denna druvsort. Vinet har, som hos många Alsace Pinot Gris, en tydlig sötma. Denna sötma balanseras av en ganska frisk syra och rejäl alko och kropp, så vinet känns inte alls klibbigt utan väl avvägt och harmoniskt. Detta vin passar för den som inte vill ha "så sura viner". Det passar också allmänt till mat med lite starkare kryddor, som indiska, thailändska eller vietnamesiska rätter. Även till rätter med liten sötma i fungerar det bra, eller som ett lätt sällskapsvin naturligtvis.

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)

Den som gillar Gewürztraminer kan gärna köpa **Nr 74231 Kuehn Gewurztraminer** för 159 kronor. Vinet är ett skolexempel på Gewürztraminer, så det är dessutom att bra vin att ha på kurser eller när man vill prova på och bredda sina kunskaper lite. Vinet domineras fullständigt av den kraftiga doften med parfym och blommor. Syran är låg. Drick det ensamt som "godis", till smakrika hårdostar eller till rökt mat. I Alsace väljer många Gewürztraminer till *Choucroute garni*, surkål med korv och rökt fläsk.

Här är vinerna vi på Wine Consulting Sweden rekommenderar denna gång:

Typ	Dryck	Pris	Sortiment
Vitt torrt	Nr 6484 Dopff Schoenenborg Grand Cru Riesling 2017	219	Fasta
Vitt halvort	Nr 89648 Dopff Pinot Gris 2019	169	Beställning
Vitt torrt	Nr 74943 Hugel Pinot Blanc Classic 2018	189	Beställning
Vitt torrt	Nr 70050 Hugel Riesling Classic 2018	189	Beställning
Vitt torrt	Nr 72179 Paul Blanck Riesling Schlossberg Grand Cru 2012	324	Beställning
Vitt torrt	Nr 82253 Paul Blanc Gewürztraminer Furstentum Vieilles Vignes Grand Cru 2012	339	Beställning
Vitt halvort	Nr 74468 Kuehn Pinot Gris 2015	149	Beställning
Vitt torrt	Nr 74231 Kuehn Gewurztraminer 2016	159	Beställning

*Notera: Årgångarna är tagna från Systembolagets hemsida, och är inte pålitliga.*

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.

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)