

Alsace



Frankrike

- Alsace
- Champagne
- Loire
- Bordeaux
- Bourgogne
- Rhone
- Languedoc
- Provence
- Jura
- Sud-Ouest



Frankrike - Vinlagar

- 4 kvalitetsklasser
- **Vins de Table** (bordsvin),
- **Indication Géographique Protégée) (IGP)** (lantvin).
- **VDQS** (Vins Délimités de Qualité Supérieure).
- **AOC/AOP** ([Appellation](#) d'Origine Contrôlée

Alsace

- Alsace AOC/AOP – 71 %
- Alsace Grand Cru AOC/AOP (1975) – 4 %
 - 51 vingårdar
 - Riesling –Gewurstraminer - Pinot gris - Muscat
- Crémant d'Alsace AOC/AOP - 25 %

Pinot Blanc

- **Odlas i:** Frankrike, Italien, Österrike, Sydamerika, USA, Östeuropa.
- **Smak:** Ger lätta viner med inslag av äpple.
- **Doft** citrus, druvor, gröna äpplen, päron, honung och mineral. Med lite ålder petroleum
- **Passar till:** Enklare fiskrätter och skaldjur
- Medelhög syra
- Påminner om Chardonnay
- Används i mousserande viner
- Weissburgunder och Pinot Bianco



Hugel Pinot Blanc classic



- Riquewihr
- 1639
- 12,5 %
- toner av gröna äpplen, citron och mineraler. lättare rätter som sallader, skaldjur och kyckling
- Bör drickas ungt 1-2 år

Alsace

- La Route des Vins d'Alsace - 170 kilometer från norr till söder. Från Marlenheim i norr till Thann i söder - 70 vinproducerande byar
- **Vogeserna** i väster och floden **Rhen** i öster.
- Klimat – Torrt med många soldagar som sträcker sig långt fram på hösten
- Jordmån: kalksten, lera, slamjord, sandsten och granit
- Riesling – Gewurstraminer – Pinot gris – Muscat – Pinot Blanc (Auxerrois) – Sylvaner – Chasselas – Pinot Noir
- Vendage tardive - sélection de grains nobles – Edelzwicker - Gentil



Riesling



- **Odlas i:** Tyskland, Frankrike, Österrike, Australien och + resten av världen.
- **Kända distrikt:** Mosel, Rheingau, Pfalz, Alsace, Wachau, Kamptal, Clare Valley
- **Smak:** Från torra till söta, inslag av citrus, äpple, päron, blommor, honung och mineral.
- **Doft** citrus, druvor, gröna äpplen, päron, honung och mineral. Med lite ålder petroleum
- **Passar till:** De torra passar bra till milda, friska rätter av fisk och skaldjur. Vinerna med lite sötma passar bra till grönsaksrätter, charkuterier, ostar och asiatiskt medan de full sötma passar bra till söta desserter.
- **Hög syra** - den höga syran gör att druvan har en bra lagringspotential

Jean Biecher Rosacker Grand cru Riesling



- Saint-Hippolyte
- 1762
- 13,5 %
- Vinet har en torr nyanserad och mycket frisk smak med inslag av persika, äpplen, mineral, citrus och örter.
- Aperitif, vegetariskt eller rätter av fisk och skaldjur.
- Kan lagras 5-10 år år

Pinot Gris



- **Odlas i:** Tyskland, Italien, Frankrike, Ungern, Rumänien, Schweiz, Nya Zeeland, USA, Kanada, Österrike
- Tokay d'Alsace)
- **Smak:** Från lätta neutrala viner till kryddiga, fylligare viner. Inslag av exempelvis päron, citrus, tropisk frukt, honung och gula äpplen.
- **Doft:** aromatisk med toner av äpple, tropisk frukt och honung.
- **Passar till:** Smakrika fisk- och skaldjursrätter eller ljust kött.
- Grauburgunder – Pinot grigio
- Låg syra

Gutave Lorentz Pinot gris



- Bergheim
- 1836
- 14 %
- Friskt, aromatiskt och torrt matvänligt vin med toner av stenfrukt, päron, honung, vita blommor och torkade nötter. Generöst med fin syra och balanserad längd.
- apéritif, matiga sallader, fiskrätter, rätter med ljust kött eller asiatiskt med lite hetta.
- Kan lagras 3-5 år

Gewurstraminer



- Den kryddiga från Tramin (Alto Adige)
- **Odlas i:** Flertalet länder, mest kända är Frankrike, Tyskland, Österrike och Chile.
- **Smak:** Från torra till söta, ofta oljiga med låg fruktsyra och inslag av rosor, litchi, galiamelon, kryddor och honung.
- **Passar till:** Östasiatiska och välkryddade rätter samt till andra sötsura rätter som bratwurst och surkål.
- Gulaktig färg
- Låg syra
- kryddig och parfymerad doft
- Alkoholrika

Preiss-Hennÿ Gewurstraminer



- Mittelwihr
- 1535
- 13,5 %
- medelfylligt, friskt och blommigt vin med en lite kryddig karaktär och inslag av litchi, honung, ananas, fläder och gråpäron.
- Passar till smakrikare fiskrätter, klassisk choucrote av surkål och fläsk, charkuterier.
- Kan lagras upp till 10 år

Tack för mig!!

