

2007 Riesling, Frédéric Mochel, Alsace, Frankrike

- Om Alsace:** Alsace ligger i nordöstra Frankrike och gränsar till Tyskland, vilket har präglat regionen i såväl druvor som gastronomi. Tack vare bergskedjan Vogeserna, som skyddar mot västliga vindar och regn från Atlanten utgör regionens nordliga läge inget problem för vinodling. Colmar hör faktiskt till Frankrikes regnfattigaste städer. Bland de problem vinodlarna kan stöta på finns vårfrost och hagelskurar. Till skillnad från de flesta övriga vinområden i Frankrike har Alsace gjort sig känt för druvspecifika viner. Drygt 90 procent av vinerna är vita, och de flesta gröna druvsorter har tyskt ursprung. Druvornas aromatiska egenskaper brukar framhävas vid vinmakningen, varför fatlagring är ovanligt.
- Fyra druvsorter räknas som "ädla": riesling, pinot gris, Gewürztraminer och Muscat.
- Om Producenten:** I norra delen av Alsace i Traenheim huserar familjen Mochel som har en ekologiskt inriktad odling och man är medlemmar i den strikta organisationen TYFLO. TYFLO grundades 1990 av en grupp av miljömässigt intresserade vinodlare i Alsace. Organisationen har skaffat sig ett officiellt erkännande för hållbar jordbruksframställning som följer den internationella standarden enligt EU:s normer.
- Firman går tillbaka till 1669, och har ca 10 ha vinmarker. Idag är det unge Guillaume Mochel, född 1979, som står för vinifikationen. Den bästa marken är givetvis Altenberg de Bergbieten, en terroir med kalkrik mörk jord med inslag av gips som ger underbar Riesling som har en enastående klass och charm, som matchas av få i hela regionen.
- Om Vinet:** Endast naturlig jäst har använts och malolaktisk jäsning har inte genomförts. Har lagrats i 50-200 år gamla fat som har temperaturkontrollerats.
- Vinet har en medelintensiv gul färg.
Doften har en ren och fräsch frukt med inslag av gröna äpplen, plommon och mineraler. Torrt vin med en klassisk, ren och fräsch mineralton med inslag av äpplen och citrus och en frisk syra.
- Druvor:** 100% handplockad Riesling från 30 år gamla vinstockar.
- Passar till:** Detta utmärkta matvin kommer att utveckla det bästa hos flertalet fiskrätter, kycklingrätter och getostar. Serveringstemperatur: 6-8 grader