



29

jan 2016

3 Riesling från Alsace

Skribent: **Vin & Matguiden**

Riesling är en älskad druva som passar till mycket. Vi tipsar om 3 rieslingviner från Alsace inför helgmiddagen.

Riesling från Alsace passar utmärkt till alla fiskrätter, en hel del asiatisk mat och är även underbart tillsammans sötsalta rätter som surkålsgröten Choucroute garnie, fransk löksoppa, lökpaj med fläsk, Quiche lorraine eller en klassisk Tarte Flambée ? pizza från Alsace helt enkelt.



Många anser att Riesling från Alsace, i norra Frankrike, är den bästa. Generellt sett kan man säga att rieslingviner härifrån har en kraftigare, fylligare och mer tropisk karaktär än riesling från Tyskland. Riesling ? med sin friska syra och mer eller mindre söta karaktär ? är en toppendruva att kombinera med mat, och kanske är det därför som den är så populär. Mat handlar ofta om att balansera syra, sötma och sätta. Tänk en fransk löksoppa med fläsk ? sötman i en Riesling kompletterar sötman i löken och sätter i fläsket medan syran ramar in hela maträtten och skär igenom fetman från mejeriprodukter och liknande.



Comtes d'Isenbourg Riesling Grand Cru Schoenenbourg (2011) Frankrike, Alsace, 169 kr. Friskt och fruktigt, torrt vin med liten sötma. Smak av mogna äpplen och päron, honung samt en för området typiskt mineralitet. Servera till löksoppa, lättare rätter på fisk och skaldjur eller till mildare asiatiska rätter, gärna med citrongräs. Även ett utmärkt efter-maten-vin.

Trimbach Riesling (2013) Frankrike, Alsace, 127 kr. Torrt, mineraliskt vin med en mycket frisk syra. Smak av päron, gröna äpplen och citrusfrukt. Perfekt aperitifvin eller

till lätta fisk- och skaldjursrätter. Exempelvis till hummer au naturel eller laxtartar.

Trimbach Riesling Cuvée Frédéric Emile (2009) Frankrike, Alsace, 344 kr. För den som vill lyxa till det har vi ytterligare ett vin från Trimbach. En klassisk, elegant riesling med stram, frisk tropisk syra, mogna päron och en välintegrerad, typisk mineralkaraktär.

Drick nu eller spara! Servera till smakrika rätter på fisk och skaldjur med krämiga tillbehör eller asiatisk mat.