



DOMAINE

Black Tie

Torrt vitt vin från AC Alsace, Frankrike

Området Klämt i den historiska dragkampen mellan Tyskland och Frankrike har Alsace utvecklat en blandkultur som även slår igenom i vinerna. Druvsorterna är ofta de tyska riesling eller gewürtztraminer, medan vinmakningen påminner mer om den franska. Det är dock inte den enda motsägelsen i Alsace. Området ligger egentligen för långt norr ut för att odla kvalitativa viner och anledningen till att det ändå låter sig göras är närheten till bergskedjan Vogeserna, som skyddar området från såväl vind som regn.

Producenten Strax söder om Colmar, i hjärtat av Alsace, ligger kooperativet Cave de Pfaffenheim. Firman är en av de största producenterna i Alsace och en föregångare för andra kvalitetsmedvetna kooperativ. Pfaffenheims vingårdar har varit kända sedan medeltiden och återfinns på några av de mest eftertraktade lägena i Alsace. De utvalda druvor som skördas här sorteras och delas in i tio olika kvalitetsnivåer, allt för att uppnå högsta möjliga kvalitet och mognad på druvorna. Tack vare sin höga kvalitet är Pfaffenheim den producent i Alsace som vunnit flest utmärkelser för sina viner.

Vinet Black Tie är det första kommersiella alsacevinet gjort på pinot gris och riesling. Traditionellt har man alltid bara gjort druvsortsrena viner eller gjort en Edelzwicker vilken oftast är en blandning av många olika sorter där chasselas exempelvis ingår. I Alsace sätter man ut druvsorterna på etiketten och kan därmed utläsa karaktär och stil på vinerna. Här förenar man pinotgrisdruvans aromatiska, lite feta och fylliga karaktär med rieslingdruvans fruktiga, strama och mycket friska stil. Ett helt nytt grepp som Alex Heinrich, VD för kooperativet Cave de Pfaffenheim, är innovatör till. Druvorna är handplockade separat för respektive druvsort. Efter varsam pressning jäste de olika druvsorterna separat i cirka 4 veckor. Vinerna fick därefter vila på fällningen under några månader innan den slutgiltiga blandningen av de båda vinerna gjordes. Vinet har en modern design och flaskan är försluten med skruvkapsyl av märket Stelvin.

Karaktär Ljusgul färg. Aromatisk, fruktig doft med inslag av honung. Ganska fylligt, balanserat och smakrikt vin med aromatisk ton med frisk fruktsyra. Lång lite fet eftersmak.

Serveras Vid en temperatur av 10-12 grader. Passar till kittostar, ank- och gåslever, asiatisk kryddad mat.

Lagring God att dricka nu och kan sparas ett par år.