



Med Pinot Gris til Alsace

Det er heldigvis blevet moderne at drikke hvidvin. Og det er ikke kun en drik for kvinder, som er til venindehygge. Hvidvin er for alle og druen Pinot Gris er med til at understrege, at også hvidvin kan spænde smagsmæssigt bredt.

Pinot Gris

■ Druen Pinot Gris er nok mest kendt fra Alsace i det nordlige Frankrig. I modsætning til mange af de andre store vinområder i Frankrig, så skriver man i Alsace typisk den drue, som vinen er produceret på, på etiketten. Det ville man aldrig drømme om at gøre i eksempelvis Bourgogne, Bordeaux eller Rhône. Men i Alsace gør man. Og her giver det også mening, da vinene ofte er produceret på en enkelt druetype og ikke på en blanding af flere sorter, som det typisk ses i de andre kendte vinområder i Frankrig. På denne vis matcher Alsace den vinfilosofi, som den nye vinverden uden for Europa, også typisk bekender sig til.

I Alsace er der plantet Pinot Gris på cirka 1/6 af vinmarkerne. Så nogen skjult tilværelse kan man vel ikke sige, at Pinot Grisen lever. Pinot Gris er oprindelig en mutation af den berømte Bourgogne drue, Pinot Noir. Pinot Noir bruges til rødvin, men Pinot Gris er en hvidvinsdrue. Om det er Deres vinanmelders manglende smagskunen, der her bliver udstillet, skal i denne sammenhæng være usagt, men slægtskabet er ikke muligt at identificere i smagen - heller ikke i denne uges vin fra Arthur Weysbeck.

Pinot Gris giver ofte en vin i den sødere ende. Dog ikke så sød som de vine, der laves på Gewürztraminer, som også bruges meget i Alsace, og heller ikke så sød som de vine, vi kender fra Sauterne i det sydlige Frankrig. Men dog så sød, at den ofte kræver lidt overvejelser, når den skal sættes sammen med mad. Skulle De komme i nærheden af en foie gras og hvis de af grunde som psykisk tortur eller moderat fysiks pres ikke kan undslå Dem at forkæle Deres smagsløg med denne herlighed, så kunne det være, at en Pinot Gris kunne være en mulighed. Den kan være et godt alternativ til de ellers meget søde vine, man ofte drikker til denne amoralske ret. Men da vores politiske korrektheds byder os, at gå langt uden om foie gras, så kunne et alternativ være at nyde den på terrassen, som aperitif, til kylling, fisk eller til ost.

Arthur Weysbeck, Alsace

Da Pinot Grisen fra Weysbeck kom i glasset kunne man fornemme en vin

med fin karakter og let sødme. Duften fik tankerne i retning af grønne æbler, hyldeblomst og honning, hvilket jo ikke er så skidt endda, nu hvor foråret endelig ser ud til at stå for døren. Smagen var dejlig fyldig og rund. Og duften af hyldeblomst og honning, var også at genfinde i smagen. Dog suppleret af en svag tone af moden fersken og tørrede abrikoser. Med en sådan beskrivelse af duft og smag kunne man foranlediges til at forestille sig en meget tung vin. Dette er dog ikke tilfældet med Weysbecks Pinot Gris. Bevarer, den er fyldig, men den har ikke den tyngde og fedme, som nogle vine lavet på Pinot Gris kan have. Og det passer Deres vinanmelder aldeles glimrende, da vinen skulle akkompagnere to retter med fisk. Dampet knurhale med sellerikugler og kulmule med blomkålspuré var Pinot Grisens udfordring. Og det klarede den rigtig flot. Pinot Grisen havde en anelse mineralsk smag. Kun ganske, ganske lidt. Det ses ofte i Pinot Gris og det gør, at vinen får et dejligt frisk pust, hvilket passende glimrende til fisken.

Vinen bør nydes relativt kold. 10 °C er ikke helt skudt ved siden af. Eventuelt en anelse køligere, men så kræver det, at De lader vinen hvile lidt i munden, så De kan mærke, hvordan de søde smagsnuancer udfolder sig mens vinen varmes i gaven.

Alt i alt en flot vin. Den forhandles i SuperBrugsen, og De får den for 60,- kr. hvis De køber to, hvilket er en ganske rimelig pris og dermed udløses der også 5 ud af 6 proptrækere.

LIDT FAKTUELT

Pinot Gris, Arthur Weysbeck, Alsace, Frankrig 2012

Forhandles af:

SuperBrugsen, Støvring.

Pris: 60,- kr. ved køb af 2 stk.

(79,95 kr. ved køb af en flaske)

5 ud af 6 proptrækere

