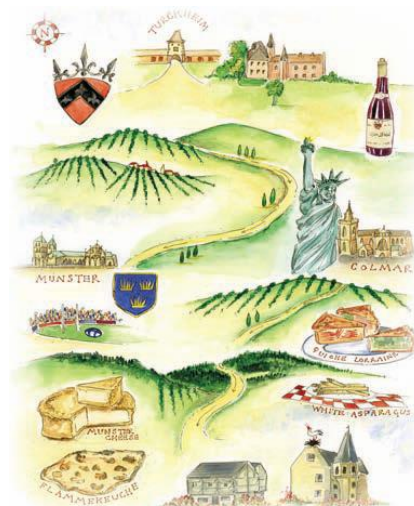


# Domaine Gruss

25 Grand Rue, 68420 Eguisheim



Det är något speciellt med Alsace, och med vinerna härifrån, och svenskarna är några av de största Alsacevins-konsumenterna i världen räknat per capita. Kanske hänger det ihop med att svensk mat med sött, salt och surt fungerar så bra till vinerna från Alsace? Eller så är det för att svenskarna snabbt tar in nya matinfluenser från världen, gärna från ost- och sydostasien, där smakerna sött, salt och surt också dominerar. Eller så tycker vi bara om bra viner. En av världens stora vinprofiler, *Tom Stevenson*, har en gång sagt om André Gruss att han är "en av de högst aktade och talangfulla vinmakarna i Alsace idag".

Hans viner är precisa, sofistikerade och druvtypiska. Hans talang bekräftas av alla de utmärkelser och medaljer han erövrar på internationella vintävlingar.

## ***Årets vinerbjudande från Domaine Gruss***

*(Priset avser låda om 12 fl och upphämtning på gården)*

### ***Riesling Les Prélats 2017 - 1360 kronor***

En klassisk Gruss-riesling endast för våra medlemmar. Doften är aromatisk med vita blommor, citrus och mineralitet. Smaken är torr och frisk med drag av äppelblom och persika. Vinet är friskt och fruktigt och passar perfekt som aperitif. Servera till en klassisk choucroute eller till en *coq au riesling*.

### ***Gewurztraminer Vieilles Vignes 2017 - 1500 kronor***

Ett medlemsvin med den typiska, parfymerade doften med drag av rosor som endast gewurztraminer kan ge, här i en elegant och mycket precis tappning. Vinet har frisk syra, kryddighet och toner av parfym, utan att vara varken för tung eller alkoholstark. Smaken är frisk och balanserad med viss sötma och smak av persika och litchifrukt. Drick gärna till gåslever eller till kyckling med grön curry.

### ***Pinot Gris Ortel 2017 - 1360 kronor***

Ett av Andrés "nyaste" viner där druvorna kommer från ett litet vingårdsläge där jordmånen är en blandning av lera och kalksten som i sin tur ger mera liv och fyllighet till detta vin. Vinet har vilat på jästfällningen för extra komplexitet. Stilen är halvtorr, och i doften samsas skiffer och rökighet med exotiska kryddor. Smaken är fräsch med rena toner av citrus, persika och aprikoser med tydlig mineralitet. Prova med en grillad fläskstek med ugnsbakade aprikoser som bakats med rosmarin och lite honung.