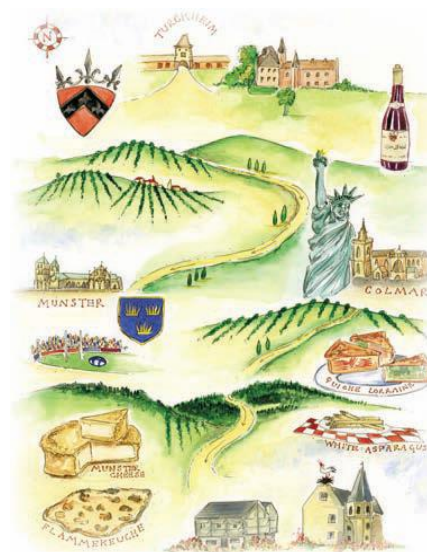


# Vignoble François Baur

3 Grand Rue, 68230 Turckheim



Det är något speciellt med Alsace och svenskar. Sverige är en stor Alsacevins-konsument. 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.

Pierre Baur's vinodlingar ligger på mark som ger mineralrika viner. Sedan flera år bedriver han dessutom ett biodynamiskt jordbruk. Han bearbetar marken med häst och plog, och använder självklart heller inga bekämpningsmedel. Ett sådant jordbruk kräver ett enormt engagemang och sinnelag för detaljer. Resultatet blir också därefter, frisk jord ger friska druvor som ger fantastiska, rena viner. Och dessutom ett gott samvete. Baur's viner är seriösa och komplexa.

## **Årets vinerbudande från Vignoble François Baur**

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

### **Riesling Herrenweg 2017 – 1650 kronor**

Ett medlemsvin från ett av Baur's vingårdslägen, *Herrenweg*. I doften finns svala och eleganta toner av äpplen med blommiga inslag. Syran är frisk och ger stöd till den saftiga frukten med toner av äpplen, citrus och vita persikor. Prova med asiatiska smaker, såsom till en gryta med räkor, brysselkål, kokosmjölk och koriander.

### **Gewurztraminer Herrenweg 2016 – 1720 kronor**

*Gewurztraminer* ger de mest yppiga viner man kan tänka sig, med rosvatten och exotisk frukt i doften. I årets vin finns kryddiga toner och smak av mogna äpplen, och den halvtorra stilen gör att det passar till exotisk, asiatisk mat, rökt fisk och kittostar som till exempelvis munster. Paradoxen torde dock vara krabba med hovmästarsås.

### **Pinot Gris Herrenweg 2017 – 1730 kronor**

Pinot Gris, såsom den ska vara. Tydlig mineralitet med frisk syra som en riesling, men med kryddighet och aromer som en gewurztraminer. Baur's pinot gris är halvtorr med skön kryddighet. Doften är fruktig och mineralrik, och smaken har liten inbjudande sötma med toner av aprikos och honung. Servera gärna detta vin till fylld avokado med krabba, chili och koriander eller till laxröra med örter och pepparrot.