

Rielsing "K", Paul Kubler, Alsace



Huset:

Huset Paul Kubler er grundlagt i 1620 i byen Soultzmatt i den sydlige del af Alsace og drives i dag af Philippe Kubler. Philippe er midt i 30'erne og er uden tvivl en "up and coming" stjerne i Alsace. Efter et ophold i New Zealand hos det berømte vinhus Cloudy Bay er han nu stille og roligt i gang med at opbygge et renommé som et meget konstant og kvalitetsmæssigt tophus. Markbesiddelserne udvides løbende når det rigtige stykke land udbydes til salg. Det samlede markareal er i dag på 9 hektar. Philippe's styrke er at hans vine holder fantastiske kvaliteter fra entry level serien K og helt op på Grand Cru niveauet. Hans stærkeste druer er Riesling, Pinot Gris og sidst men absolut ikke mindst Gewurztraminer.



Distriktet:

Alsace ligger i det nordøstlige hjørne af Frankrig. Det er et vinområde som er meget kendt og elsket af danske vinnydere, en af grundene hertil skal sikkert findes i den forholdsvis korte afstand fra Danmark. Kører man om morgenen og trafikken arter sig, kan man om aftenen spise dejlige alsaciske egnsretter og nyde et glas riesling, pinot gris, pinot blanc etc, med udsigt til Vogeserne og til adskillige små vinlandsbyer. Vinlandsbyerne ligger som perler på en snor (Route du Vin) og er udsmykket med blomster og springvand m.m. Disse romantiske byer byder på et hav af muligheder for at smage på vinene fra de omkringliggende marker, endnu en grund til at holde af dette fantastiske område. Kvalitetsmæssigt skelner man i området meget mellem vin lavet på druer dyrket på de flade og lavtliggende marker og vine lavet på druer dyrket på bjergskråningerne, det er her Grand Cru markerne er placeret.

Vinen:

Riesling "K" 2009. Som de fleste nok ved er jeg meget fascineret af Riesling. Det er efter min mening den mest interessante drue i hele vinverdenen. Den kan frembringe vine i et så stort spænd som ingen andre druer magter. Fra de stramme, slanke og tøre vine over de mere fedladne og varme vine til de gyldne nærmest flæskede søde vine. Klassiske smagsnuancer i Riesling er mineraler, citrus og når vinen bliver gammel petroleum. Lyder måske ikke så behagelig men det er en himmerigs mundfuld. Philippe's vin her er allerede knap 5 år gammel og har samlet sig rigtig fint. Den er frugtrig med ovennævnte smagsnuancer (mineralitet og citrus), den er dejlig fyldig med en god lang eftersmag som nærmest beder om en mundfuld mere. Serveringstemperatur 9-10 grader.



NB: Der er ikke tale om eksklusiv forhandling af denne vin, og den kan derfor findes hos andre forhandlere i Danmark. Prislejet vil være omkring kr. 190,-/flaske. Genbestilling hos Bækkelund Vine efter først-til-mølle princippet: kr. 100,-/flaske.

Bækkelund Vine - tlf. 3117 4792 – post@baekkelundvine.dk

Opskrift

Coq au Riesling

Super nem gæstemad! Brug lidt tid på at sætten gryden over, herefter er der masser af tid til at slappe af og nyde et lille glas Riesling.

1,5 kg parteret unghane eller god kødfuld kylling
Salt og peber
25 gr smør
1 dl olivenolie
4 skalotteløg
600 gr små mark champignon
200 gr perleløg
1 krydderbuket (persille, timian, selleritop, laurbærblade)
1 flaske Riesling
1 citron
1 spsk mel
2,5 dl cremefraiche 38%



Krydr hanestykkerne med salt og peber. Start med at smelte halvdelen af smørret og olien i en stor gryde. Brun hanestykkerne lidt efter lidt, så de får en gylden og sprød overflade. Læg stykkerne til side i en bradepande eller fad efterhånden. Til sidst lægges hanestykkerne tilbage i gryden.

Rengør champignonerne og fjern det nederste af stokken. Skær top og bund af perleløgene. Læg dem i en skål og hæld kogende vand over dem. Lad dem stå i 10 minutter. Herefter er de meget nemmere at pille, så kan man lige smutte skallen af dem. Smelt resten af smørret og olien i en sautépande. Svits perleløg og champignon i 5-6 minutter. Pres citronsaft ud over. Sæt sautépanden til side og sæt gryden med hanestykkerne tilbage på varmen.

Snit skalotteløgene fint og hæld dem i gryden. Tilsæt mel og rør godt rundt i gryden. Hæld hvidvinen på og tilsæt krydderbuketten. Krydr med salt og peber. Læg låg på gryden og lad retten simre i 1 time og 30 minutter. Tilsæt crème fraiche, perleløg og champignon og varm igennem i 10-15 minutter uden låg.

Serveres med ris eller spätzle og en god grøn salat med en syrlig vinaigrette.