ALSACE 2016

Vi fortsætter rækken og nu er vi altså på vej til den 18 tur til Alsace.

Vi flytter igen i år ind hos **"DEMEURE D' ANTHYLLA"**midt i Hunawihr, hvor vi har hele etablissementet, med 4 lejligheder, balsal, P-plads, have og swimmingpool. Vi gentager successen fra sidste år med indkøb og servering af morgenmad, og der er igen mulighed for at smøre en sandwich og tage med, når vi kører ud til smagningerne.

Ankomst torsdag morgen til Ribeauville og noget morgenmad, sikkert hos Vilmain eller Chez Martine, hvem der nu har lyst til at holde åben. Efter morgenmad og måske en lille gåtur i byen, kører vi til Hunawihr og får bagage og os selv på plads. Herefter er der "fri leg" i Hunawihr og foregår legen udendørs, så husk at mange producenter holder lukket mellem kl 12 og 14.

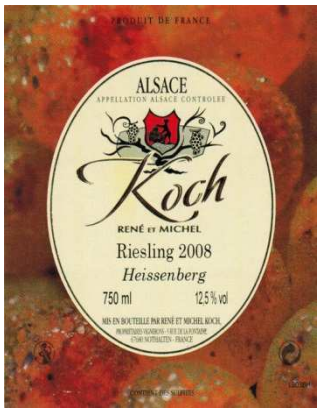
Vi starter ud **torsdag** med at køre nogle kilometer sydpå til Sigolsheim.

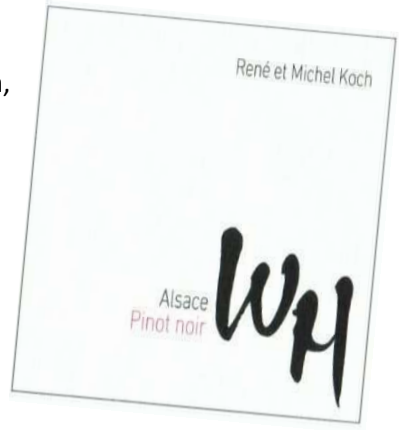
I 2007besøgte vi her **DOMAINESTIRN,** hvor Fabien Stirn udsatte os for "gæt en mark". Nu han havde fortalt os om jordbunden, måtte det jo være ret simpelt, hvad det så ikke helt var☺. Stirn har bl.a. vin på 4 Grand Cru marker, Brand, Marckrain, Schlossberg og Mambourg, den sidste lige uden for Sigolsheim.

Som vi husker det, var prisniveauet ikke i overensstemmelse med kvaliteten, men det var til vores fordel, så vi fortjener et besøg hos Stirn igen.

Fredag kører vi nordpå ad Vinruten til et lidt uudforsket områdei midten af Alsace.

I Nothalten har vi fundet **RENE& MICHEL KOCH.**Et gammelt familieforetagende, der i 1958 begyndte at aftappe og sælge deres egen vin. De ejer nogle vinstokke på Grand Cru Muenchberg, i øvrigt den eneste Grand Cru mark, man ikke kan se fra Vinruten. På vinlisten har de også **en Pinot Noir W.H.**
Rimelig kedelig etiket, men måske spændende vin, da den er blandet af Pinot Noir fra Lieu-dit Heissenberg og Grand Cru Winzenberg.
Derudover laver Koch hele serien fra Edelzwicker til Gewurztraminer Vendanges Tardives, til en rimelig okay pris.





Næste stop fredag er en anelse sydpå til Blienschwiller, hvor vi skal besøge **HUBERT METZ.**
Igen et familieforetagende, med far, mor og datter. Udover Riesling, Pinot Gris og Gewurztraminer fra Grand Cru Winzenberg, laver Metz fire forskellige Pinot Noir,tre forskellige Riesling bl.a. Gritt, en gammel Pinot Blanc, både tør og sød Muscat og til den helt søde tand Gewurztraminer Vendanges Tardives og Selection de Grains Nobles.
Vi har vist mulighed for at komme hele vejen rundt på det her domaine.

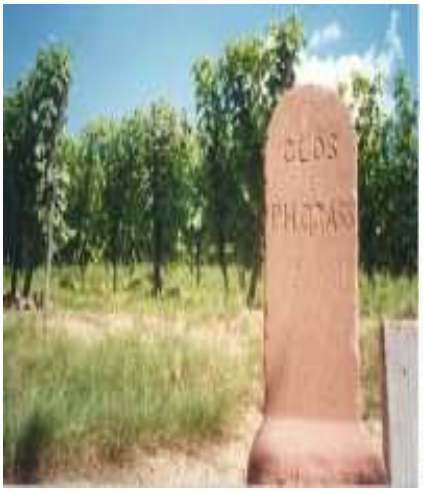
Fredag aften slutter vi traditionen tro i Bergheim hos **WISTUB-DU-SOMMELIER**til denne menu, og hvor vi splejser og smager fantastiske vine på kryds og tværs af bordene.

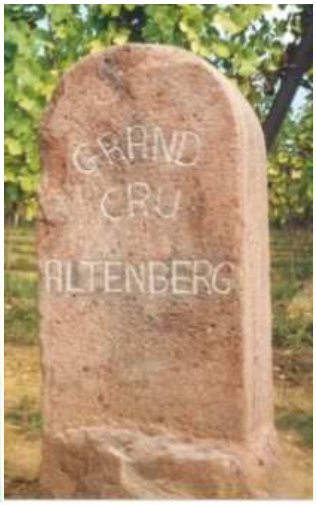
Stegt ørredfilet, porre og safransauce **Kalvesteak, basilikumfløde sauce, spätzles og grøntsager** **Schwarzwälder tærte serveret i glas**	**36 €**

Lørdag, tidligt afsted, vi skal nordpåtil Wolxheim, hvor vi skal besøge **DOMAINEJOSEPHSCHARSCH**

8 generationers gammelt familiebrug tilbage fra 1755. Fra 2009 omlagt til økologisk produktion, med 12 ha marker fordelt på 35 forskellige parceller !!!
De laver hele paletten af Alsace vine,med Riesling på Grand Cru Altenberg de Wolxheim og med et par specialiteter på kortet, bl.a. "Quatour"der er en blanding af to forskellige Riesling og to forskellige Pinot Gris. Han laver også en Cremant D'Alsace på ren Chardonnay. Desværre tyder det på at både hans Muscat 2015 og Pinot Blanc 2015 er udsolgt, men vi kan da altid spørge,om han har gemt lidt ☺

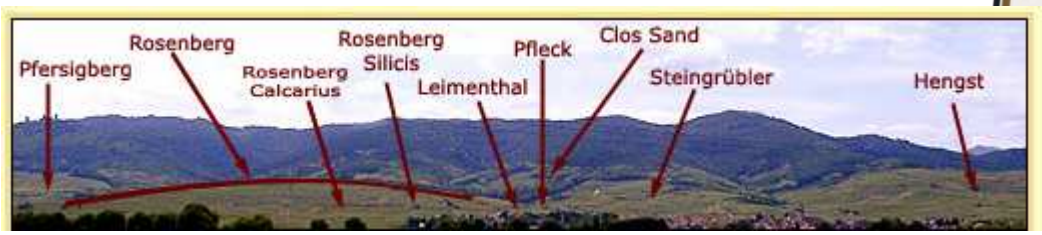
Vi bliver i Wolxheim og besøger, om ikke gammel kending, så en vi har besøgt før, **ROBERT MUHLBERGER** Han kunne godt huske os fra vores besøg i 2012 og jeg tror, det var positivt ment ☺. Det var også en positiv oplevelse, vi havde den eftermiddag, hvor Muhlberger udover fantastisk vin i glasset, serverede en masse små retter til. Han har vin på Grand Cru Altenberg de Wolxheim, men noget bureaukratisk halløj omantal vinstokke pr. ha har gjort at hans Grand Cru hedder Les Vieux Coteaux. Det er også lige meget for os, for vinen smager fantastisk. Han laver også en super Riesling der hedder "Clos Philippe Grass" opkaldt efter billedhuggeren, der var født i Wolxheim. Herlighederne fås for en brøkdel af, hvad andre ville tage, for Muhlberger har fortsat et meget humant prisniveau og tak for det !!





Lørdag aften stod normalt i Brøndens tegn, men efter vi er flyttet ind på Demeure d'Anthylla,er vi blevet hjemme og holdt vores "Aften ved Brønden" i balsalen, men vi invaderer fortsat CORA, for at handle ind til den helt store picnic.

Turenssidstesmagninger**søndag**formiddag hos**JEAN-LOUIS SCHOEPFER**i Wettolsheim.
"A wild card where you can find first class Muscat and Riesling Hengst at no money at all".
Den sætning skal da prøves af. På Grand Cru Hengst, har Schoepfer plantet Riesling, Pinot Gris og Gewurztraminer. Fuld sortiment fra Edelzwicker og derudaf og speciel cuvee'er på Riesling og Gewurztraminer, men også en rimelig sjælden vin, en Muscat Selection de Grains Nobles, men den koster nok spidsen af et eller andet.



Efter denne sidste smagning finder vi en hyggelig by, måske Ribeauville og slentrer lidt rundt, handler måske en enkelt flaske, hvis der fortsat er ledig plads i traileren og får frokost inden vi kører mod Danmark ca. kl 14.30 med forventet ankomst til Slagelse mandag morgen mellem kl 07.00 og 09.00.

GOD TUR

Gewurztraminer

Riesling