

# Oddbird, Low Intervention No. 2, Liberated from alcohol

## Alsace

Languedoc dækker over et kæmpemæssigt sydfransk område. Mod sydvest grænser det op til Roussillon og mod øst op til Provence og Rhône. Vinmæssigt kender vi typisk vinene herfra som Vin de Pays og Vin de Pays d'Oc og så sker der en del nytænkning inden for vin her i Languedoc. Her har været dyrket vin siden romertiden men det er også her, at gamle kvantitativt højtydende vinstokke rives op og erstattes af nye druesorter. De fleste vinmarker er "naturligt økologiske", om end mange ikke er certificerede økologiske. Klimaet her har bare, som i resten af Sydfrankrig, altid været så velegnet til vindyrkning, at de fleste former for kunstgødning er både ukendt og overflødigt. Der er et væld af druer i spil i vinene herfra, naturligvis de typiske sydfranske men også øvrige franske blå druer som Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Merlot samt spanske Macabeo - grønne druer er Chardonnay og Picpoul foruden de for området typiske Rousanne og Marsanne.

## Oddbird

Oddbird er et svensk vinhus, der udvikler, producerer og distribuerer premium vine – helt uden alkohol. Visionen er, at flere får øjnene op for vine uden alkohol og dermed gå imod de stærke fordomme, der er om alkoholfri vine. Af samme årsag kalder Oddbird da heller ikke sine vine for alkoholfri. I stedet fremstiller vinhuset "vine, der er befriet fra alkohol" og vil med sin høje kvalitet demonstrere, at det er mere end muligt at nyde et godt glas vin, også uden alkohol.

## Vinen

Alkoholfri, økologisk hvidvin fra Alsace produceret på Riesling, Pinot Blanc og Auxerrois. Tre druesorter, der skaber toner af citrus, søde frugter, honning og krydderier. Der er et forfriskende bid i vinen, som gør vinen særlig god sammen med mad. Vinen kunne eksempelvis ledsage fed fisk, lyst kød, sushi eller asiatiske retter fra det thailandske eller vietnamesiske køkken.

De håndplukkede druer kommer fra Alsace-regionen i Frankrig, der med sit unikke terroir, giver vinen god mineralitet og karakter. Vinen er lagret i op til 12 måneder, før den blev produceret til alkoholfri. Vinen indeholder ingen tilsætningsstoffer, kunstige farvestoffer eller aromaer. Det er et håndværk at fremstille moderne vine i verdensklasse – uden alkohol. Vin fremstilling er formet af tradition og gjort muligt gennem innovation. En karakteristisk, ren smag med høj kompleksitet sker ikke bare lige. Det omfatter en naturlig vin fremstillingsproces med minimal behandling. Det tager tid, passion og udelt opmærksomhed på enhver lille detalje. Lige fra valget af druer og vinmark til fermentering, "alkohol-befrielse" og aftapning på flaske.

\*Bemærk, at vinen indeholder under de lovkravsmæssige 0,5% vol. alkohol. Der kan derfor være ganske minimale mængder alkohol i vinen\*

Vinifikation:	Lagret i 12 måneder inden dealkoholisering.
Smagenoter:	Økologisk alkoholfri hvidvin fra skønne Alsace. No 2. emmer af tropiske frugter og urter. Vinen er særdeles egnet til mad.
Anbefales til:	Velkomst, Sushi, Skaldyr, Mager fisk, Nordisk køkken



## Fakta

Årgang	2020
Varenr.:	1026440
Område:	Frankrig, Languedoc, Alsace
Drue:	Riesling, Pinot Blanc, Auxerrois
Alkohol:	0 %
Dyrkning:	Økologisk
Web:	oddbird.com/