

Oddbird, GSM, Liberated from alcohol

Languedoc-Roussillon

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

GSM Alkoholfri er en økologisk rødvin fra distriktet Saint-Chinian i Languedoc-Roussillon. Forkortelsen, GSM, står for forbogstaverne på hoveddruerne; Grenache, Syrah og Mourvèdre.

A silky, mature and dry red wine from Saint-Chinian in South of France, harvest in 2020. GSM is characterized by its acidity and earthy notes with fruity touches. GSM is made from Grenache, Syrah, Mourvèdre & Carignan, creating layers with different complexities starting with red and black fruits and a sharp tannic entrance, followed by more matured fruits and spices and finishing with a nice dryness. Liberated from alcohol.

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. Vinfremstilling er formet af tradition og gjort muligt gennem innovation. En karakteristisk, ren smag med høj kompleksitet sker ikke bare lige. Det omfatter en naturlig vinfremstillingsproces 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: Silkesvøbt og frugtig alkoholfri rødvin i bedste Rhône-stil. Dejlige noter af bær ledsages af en frisk syre og afstemt sødme.

Anbefales til: Ost, Kalv, Okse, Grill og barbecue



Fakta

Årgang	2020
Varenr.:	1026439
Område:	Frankrig, Languedoc, Languedoc-Roussillon
Drue:	Grenache, Syrah, Mourvèdre, Carignan
Alkohol:	0.5 %
Dyrkning:	Økologisk
Web:	oddbird.com/