

## GRACE KOSHU PRIVATE RESERVE

**Årgång** 2018

**Art. nr** 93077

**Pris** 189 kr

**Storlek** 750 ml

**Producent** Grace Winery

**Ursprung** Yamanashi, Japan

**Varukategori** Vita torra viner

**Förslutning** Skruvkork

**Alkoholhalt** 12 %

**Sortiment** Systembolagets tillfälliga

**Karaktär** Torrt, vitt vin med fin syra och mineralitet. Doften har inslag av grapefrukt, citrongräs och vita blommor. Smaken är frisk och elegant med balanserad syra, citrus, mineral och en pikant ton av vitpeppar.

**Tillverkning** Vinet har jäst och lagrats på rostfria ståltankar.

**Passar till** Grace Koshu lyfter fram smakerna i eleganta rätter av fisk och skaldjur och passar naturligtvis också utmärkt till japanska rätter som tempura och sushi.

**Information** Den lätt rosaskimrande Koshu är Asiens enda äkta druva och odlas främst som bordsdruva. Ägaren till Grace Winery, Shigekazu Misawa, var först med att göra kvalitetsvin av den, och dottern Ayana har verkligen lyckats med sin ambition att skapa ett vin med samma utsökta harmoni och balans som är så typisk för den japanska maten.

### Om producenten

Det var en smärre sensation när Grace Koshu hade premiär på Systembolaget för några år sedan som första japanska vin i Sverige någonsin. Vin från Japan, det finns väl inte? Vi européer har hört talas om nationaldrycken sake och möjligen japansk whisky, men vin...

Men det går faktiskt alldeles utmärkt att odla vindruvor i Japan. Druvan Koshu har funnits i landet i nästan tusen år, men då som bordsdruva. 1923 grundades företaget Grace men det var fjärde generationen i grundarfamiljen, Shigekazu Misawa, som gjorde de första försöken att skapa ett torrt kvalitetsvin av druvan genom att tillämpa nya metoder i vingården för att få fram mer koncentrerad frukt.

Grace ligger två timmars resa söderut från Tokyo i alpliknande omgivningar. Idag är det Shigekazus unga dotter Ayana som är vinmakare och som fortsatt att utveckla vinerna från Grace bland annat genom att jäsa och lagra på ståltank och låta vinet vila på jästfällningen. Hennes insatser har gjort vin på druvan Koshu till en internationell framgång som vunnit fina priser och fått mycket beröm av internationella vingurus.

Ayana har gedigen utbildning som vinmakare och har arbetat på vingårdar världen över, bl a i Sydafrika, Australien, Nya Zeeland, Argentina och Bourgogne. Hon har samma milda och försynta framtoning som de viner hon skapar. Och har blivit en framgångsrik ambassadör för japanska viner.

