**Pressmeddelande 2018-09-06**

**Flera prestigechampagner byter årgång**

**Flera prestigechampagner har bytt årgång till 2009, exempelvis Alfred Gratien Cuvée Paradis och Dom Pérignon. Årgång 2009 kännetecknades av goda väderleksförhållanden och uppskattas alltmer både internationellt och i Sverige. Champagnerna tenderar att ha både generös frukt och frisk syra.**

– Jag provade nyligen Alfred Gratien Cuvée Paradis 2009 och blev förvånad över hur ung den kändes, säger Vincent Arrhenius, affärsutvecklare och produktchef på Henkell & Co. Med tanke på att 2009 var ett lite varmare år hade jag trott att den skulle kommit längre i sin utveckling.

Väderleksförhållandena var verkligen på vinernas sida under 2009. Vintern före skörd var torr vilket ledde till viss vattenstress, något som gynnar kvalitén på druvorna. Lagom med vattenstress gör att druvorna behåller en högre syranivå än de annars skulle gjort. Det ger en extra fräschör i druvorna och lagringsdugliga viner.

Under våren kom växtcykeln igång ordentligt tack vare en välkommen nederbörd. Efter en fin blomning blåste det rejält i delar av Champagne under juli månad. Under resten av sommaren lugnade allt ner sig med varma dagar och svala nätter, vilket ytterligare bidrog till att ge druvorna den friskhet som är så viktig i champagne.

Internationellt får regionen Champagne mycket fina omdömen för årgång 2009. Den brittiska vinskribenten Jancis Robinson säger att årgången innehöll ”en superb sommar som gav en ren skörd av högkvalitativa druvor”. Vinorganisationen Wine Scholar Guild bedömer 2009 som ett varmare år med ”optimal mognad och hälsosamma druvor”. Vintidningen Decanters omdöme är ”ett generöst och elegant fruktuttryck för alla tre druvsorter”, det vill säga chardonnay, pinot noir och pinot meunier.

Även i Sverige uppskattas champagne från årgång 2009. Systembolaget har gett årgången fyra av fem i betyg. Vintidningen Livets Goda är imponerad av Alfred Gratien Cuvée Paradis 2009 och ger den 93 poäng av 100.

På Systembolaget finns tre av Alfred Gratiens champagner att köpa.

Alfred Gratien Cuvée Paradis 2009

Art nr: 78616

Pris: 599 kr

Alfred Gratien Brut Classique

Art nr: 79752

Pris: 329 kr

Alfred Gratien Brut Rosé

Art nr: 78332

Pris: 329 kr

**Henkell & Co Sverige AB**

Henkell & Co Sverige AB är en av marknadsledarna i Sverige inom segmentet mousserande vin.

Företaget ingår i tyska dryckeskoncernen Henkell & Co Sektkellerei som har dotterbolag och produktionsanläggningar i 24 länder.

Henkell & Co Sverige har sitt kontor i Stocksund i Stockholm och marknadsför och säljer viner till Systembolaget och restauranggrossister.

I portföljen finns flera kända varumärken, bland annat Alfred Gratien, Cavas Hill, Chapel Hill, Fürst von Metternich, Henkell Trocken, Mionetto, Schloss Johannisberg, Törley och 50° Riesling.

**Presskontakt**

https://pixel-geo.prfct.co/seg/?add=3561350&source=js_tag&a_id=52365

**Vincent Arrhenius**

Business Developer & Brand Manager

vincent.arrhenius@henkell-sverige.se

+46 73 644 82 04

+46 8 120 904 04

Vincent Arrhenius är högst vinutbildad i Norden och har arbetat som Nordenchef för den australiska vinindustrin samt som ansvarig för Systembolagets provningsverksamhet. Han är prisbelönt vinboksförfattare och vinskribent samt lärare på Nordens största sommelierutbildning. Vincent arbetar sedan oktober 2017 på vinimportfirman Henkell & Co som affärsutvecklare och produktchef, med ansvar för att hitta nya producenter samt för varumärkena Alfred Gratien, Cavas Hill, Fürst von Metternich, Schloss Johannisberg och 50°.