**Mathias Dahlgren lanserar fyra egna viner**

**Kocken och krögaren Mathias Dahlgren lanserar fyra viner under eget namn. De består av ett rött, vitt och mousserande vin samt en champagne. Samtliga viner finns tillgängliga på Mathias Dahlgrens stjärnrestaurang Matbaren samt genom Systembolaget beställningssortimentet.**

Mathias Dahlgren lanserar nu fyra egna viner efter en lång urvalsprocess tillsammans med huvudsommelieren Johan Andersson och vice vd Martin Berg. Vinerna är framtagna med utgångspunkt från maten och ska hålla en hög klass utan att vara för dyra.

*– Samtliga viner förutom Champagnen är ekologiska eftersom våra restauranger handlar om att leva med naturen på ett långsiktigt hållbart sätt. Det tog oss otaliga provningar för att hitta viner som jag verkligen tycker om. Kvalitet är viktigt för oss vilket självklart även ska avspeglas i vinerna*, säger Mathias Dahlgren.

Mathias Dahlgren Organic Rioja är en modern spanjor på druvan Tempranillo från producenten Ontanon. Vinet har belönats med 92 poäng av Wine Spectator vilket är ovanligt för en flaska under hundra kronor. Riojan passar utmärkt tillsammans med några goda charkuterier men avnjuts med fördel även till viltkött, skogssvamp och mustiga grytor.

Mathias Dahlgren låter gärna det nordiska och det asiatiska köket möta varandra med sina rena råvaror och smaker. Det vita vinet blev därmed en klassisk Pinot Gris från Alsace från vintillverkaren Hauller. Organic Alsace passar mycket bra till såväl det asiatiska köket som till den nykokta vita sparrisen och de röda skaldjuren.

I den serien finns även två mousserande viner, Mathias Dahlgren Organic Cremant de Bourgogne från producenten Veuve Ambal och Mathias Dahlgren Champagne Brut från Pannier.

– *Jag öppnar gärna en flaska bubblande vin vid festliga tillfällen*, säger Mathias Dahlgren. *Därför valde vi ut två mousserande viner som båda har riktigt bra pris i förhållande till sin kvalitet.*

Samtliga viner finns i Systembolagets beställningssortiment samt i Mathias Dahlgrens restaurang Matbaren i Grand Hôtel för provsmakning från och med 5 oktober.

md Mathias Dahlgren Organic Rioja 2013 från Ontanon, 99 kr, art.nr 75209

md Mathias Dahlgren Organic Alsace 2014 från Hauller, 119 kr, art.nr 74127

md Mathias Dahlgren Organic Cremant de Bourgogne från Veuve Ambal, 119 kr, art.nr 74075

md Mathias Dahlgren Champagne Brut från Pannier, 299 kr, art.nr 72890

**För mer information vänligen kontakta**

Filip Odelius

Marknadschef Grand Hôtel

Tfn. 08 679 35 00

filip.odelius@grandhotel.se

Johan Andersson

Restaurangchef och huvudsommelier Mathias Dahlgren

Tfn. 08 679 35 00

johan.andersson@mdghs.com

**Om Mathias Dahlgren**

Mathias Dahlgren är en av Sveriges främsta kockar och den enda svenska kock som till dags datum har vunnit guld i Bocuse d’Or. Idag driver han Matbaren, Matsalen och Matbordet under sitt eget namn i Grand Hôtel i Stockholm. Restaurangerna har mottagit ett flertal internationella utmärkelser och Matbaren och Matsalen har en respektive två stjärnor i ansedda Guide Michelin. Matbordet utnämndes 2014 till en av de 14 mest exklusiva måltidsupplevelserna i världen av The Telegraph. Mathias Dahlgren driver även rågbrödsbageriet Green Rabbit på Tegnérgatan i Stockholm.

www.mathiasdahlgren.se