**Endelig en tørr Muscat til på Polet**

**I juli ble Pfaff Muscat Tradition, en fruktig og tørr hvitvin fra Alsace i Frankrike lansert, i basisutvalget til Vinmonopolet, til 139,90 NOK. – Det blir spennende å se om kunden forstår at Muscat fra Alsace kan bli en fruktig og samtidig tørr vin, sier Export Manageren til La Cave des Vignerons de Pfaffenheim, Sophie Bossharth.**

**Muscat fra Alsace**Det sies at Muscat er den eldste kjente druesorten i verden. Brakt til Frankrike fra grekerne på 1300-tallet, har druen allerede vært kjent som Muskateller siden 1100-tallet. Tradisjonelt brukes Muscat til søte, lyse dessertviner, preget av krydder og appelsinsmak, sånn som i Hellas, Spania og store deler av Frankrike.  
Alsace er det eneste området i Frankrike som kan produsere tørre Muscat-viner, sier Sophie Bossharth. Allikevel er vinen så fruktig, at det føles som å bite i en fersk drue. Vinen har en elegant smak, og er frisk og fruktig, med god balanse mellom syre og sødme.

**Hard konkurranse**

Som vanlig, når Vinmonopolet inviterer til anbud for en type vin som skal ha bestemte egenskaper, er det hard konkurranse blant importørene i Norge om å finne de beste vinene der ute i verden. I det her tilfellet lette Vinmonopolet etter en Muscat-basert hvitvin fra appelasjon AOC/AOP Alsace, konkret fra området Ribeauvillé-Riquewihr, og druene skulle høstes for hånd. Det ville Cave des Vignerons de Pfaffenheim, et vinkooperativ i Alsace regionen og for øvrig kåret til Frankrikes beste vinprodusent i 2015, være med på.  
  
Vi fikk tilsendt 3 forskjellige kvaliteter fra området og skulle selv bestemme hvilken vi mente hadde den beste sjansen for å vinne anbudet, opplyser Mia K. Dalseng, produktsjef for vin- og champagne hos Pernod Ricard Norway.   
Vinen vi valgte ut, var uten tvil en vinner.

**Muscat og mat**Dette er en vin som egner seg utmerket som aperitiff. Tørr og fyldig, passer vinen perfekt til søte og salte snacks, samt at den harmonerer med kremete sauser og desserter. Og hvorfor ikke prøve den til røkt laks, krabbe med ingefær, eller kanskje best av alt: asparges servert med en hollandaise saus.

**For mer informasjon eller høyoppløselige bilder ta kontakt med:** [**Mia.Dalseng@pernod-ricard.com**](mailto:Mia.Dalseng@pernod-ricard.com)**; Tel.: 99 87 18 18**