

RÖS

MONARCH

2019



DRUE: Monarch er en blå drue, skabt ved en krydsning mellem Solaris og Dormfelder. Fadder til druen er Norbert Becker der skabte Monarch i 1988 på Staatlichen Weinbauinstitut Freiburg

OPRINDELSE: Dykket, vinificeret og tappet på Dyrehøj Vingaard.

VINIFIKATION: Druerne blev håndplukket og sorteret i marken. På vingården blev druerne meget nænsomt presset. Mosten blev derefter klareret og gæret med en speciel udvalgt champagnegær. Da vinen var færdiggæret, blev den tappet på champagneflasker og tilsat lidt gær og sukker. Under den følgende andengæring opstår der tryk i flasken. Den CO₂ der udvikledes under andengæringen blev til de små fine bobler der kendetegner vores mousserende vin. Herefter lagres vinen i minimum 9 måneder og indtil den har opnået de særegne smagsnoter fra gæren. Flaskerne blev vendt og drejet på hovedet i en champagnereol. Da al gæren var samlet i flaskehalsen, blev gærproppen frosset og skudt ud ved åbning. Sødmen blev justeret og derefter blev flasken lukket med en korkprop samt gittertråd.

VINANALYSE:

Restsukker: 18,9 g/l

Alkohol: 12 %

Total syre: 9,8 g/l

Tryk: 6,4 bar

SMAGENOTER: Flaskegæret rosé med næse af ung rabarberfrugt og udtalt mineralitet med en del bitterstoffer. Vellykket mundfylde og pæn tyngde. Udmærket syrebalance, medium styrke.