

RÖS

MUSCARIS

2019



DRUE: Solaris er en moderne krydsning mellem Merzling og Geisenheim 6493, skabt af Norbert Becker i Freiburg i 1975. Den er velegnet til dyrkning i kølige klimaer, da den modner meget tidligt. Solaris er den vigtigste hvidvinsort i Danmark og viser egnspræget af Røsnæs til fulde.

OPRINDELSE: Vinen er dyrket, 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: 2,6 g/l

Alkohol: 11,5 %

Total syre: 4,3 g/l

Tryk: 7,3 bar

SMAGENOTER: Charmerende duft af muscat og hyldeblomst. Intens mousse og meget spændstig frugtsmag, hvor sødme går flot i spænd med den velbyggede syre. God balance og masser af mineralitet.

PRÆMIERINGER: International PIWI Wine Award 2022, Gold 90 point.