

RÖS

JOHANNITER

2019



DRUE: Johanniter er skabt af Johannes Zimmermann i Freiburg ved en krydsning mellem Riesling og Seyve-Villard. Vinen er kraftig og har store ligheder med Riesling. Johanniter omtales ofte for Nordens Riesling.

OPRINDELSE: Dyrket, vinificeret og tappet på Dyrehøj Vingård.

VINIFIKATION: Druerne blev håndplukket og sorteret i marken. På vingården blev druerne meget nænsomt presset. Mosten blev derefter klaret 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: 3,2 g/l

Alkohol: 11,5 %

Total syre: 9,7 g/l

Tryk: 9,7 bar

SMAGENOTER: Vinen er frugtig og frisk. Helt tør med klare noter af lime og citron i smagen. Ren og sprød. God aromaintensitet og nydeligt, køligt helhedspræg. Stringent, let parfumeret frugt med grønne æbler, skal fra grapefrugt og lidt stikkelsbær. Mousse-ende hvidvin med substans og finhed på samme tid. Spændstig, frisk og lang vin med nydelig syrebalance.