

RÖS

SOUVIGNIER GRIS

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: Dyrket, vinificeret og tappet på Dyrehøj Vingaard.

VINIFIKATION: Vi håndplukkede druerne i starten af oktober 2019, da de var i perfekt balance til mousserende vin. 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: 5,8 g/l

Alkohol: 12 %

Total syre: 9,1 g/l

Tryk: 6,2 bar

SMAGENOTER: En duft af æble og ananas, samt en elegant smag af stikkelsbær.