

# RÖS

## SOLARIS PRESTIGE

2018



**PRÆMIERINGER:** International Organic Wine Award, guldmedalje.

**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 hvidvinssort i Danmark og viser egnspræget af Røsnæs til fulde.

**OPRINDELSE:** Vinen er skabt på økologisk dyrkede druer. Dyrket, vinificeret og tappet på Dyrehøj Vingaard.

**VINIFIKATION:** I marken har vi håndplukket de klaser der havde fået botrytis, også kaldet ædelråd, derefter har vi igen sorteret og kun valgt de enkelte druer med botrytis. Disse få og nøje udvalgte druer havde et sukkerindhol på 130 oechsle, hvilket svarer til 260 g. sukker pr. liter. På vingården blev druerne nænsomt presset ved en meget skånsom fem-timers presning. Mosten er derefter naturligt klaret og koldgæret i en lukket, rustfri ståltank. Gæringen blev stoppet ved 152 g. restsukker pr liter. Vinen modnede i fem måneder, blev kuldestabiliseret og filtreret inden flaskning.

### VINANALYSE:

Restsukker: 152 g/l

Alkohol: 8 %

Total syre: 7,5 g/l

**SMAGENOTER:** Botrytis - eller ædelråd - vælder op af glasset med duft af både honning og citronmarmelade. Som bund ligger den karakteristiske hyldeblomstduft af Solaris.

**ANBEFALES TIL:** Foie gras, æbledeesserter og cremet blåskimmelost.