

RÖS

JOHANNITER

2016



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: Vinen er skabt på økologiske druer. Dyrket, vinificeret og tappet på Dyrehøj Vingaard.

VINIFIKATION: Denne mousserende vin er skabt på den klassiske champagnemetode. Mosten er presset nænsomt af druerne og er gæret koldt i lukkede rustfri ståltanke ved hjælp af en specielt udvalgt gær der bevarer det friske frugtpræg. Efter den alkoholiske gæring er færdig fyldes vinen på champagneflasker sammen med gær og sukker og derpå begyndte andengæringen. Efter cirka ni måneder på flaske blev den nu mousserende vin degorgeret. Her skydes gærproppen ud og der sættes korkprop i. Denne vin er IKKE justeret med sødme og er derfor brut naturel – altså helt tør.

VINANALYSE:

Restsukker: 0,0 g/l

Alkohol: 13,00 %

Total syre: 7,5 g/l

Tryk: 6,2 bar

SMAGENOTER: God aromaintensitet og nydeligt, køligt helhedspræg. Stringent, let parfumeret frugt med grønne æbler, skal fra grapefrugt og lidt stikkelsbær. Dejlig tæthed og udmærket mundfylde. Mousserende hvidvin med substans og finhed på samme tid.. Spændstig, frisk og lang vin med nydelig syrebalance.

ANBEFALES TIL: Et dejligt glas bobler til brut-elskere. Vinen er perfekt til skaldyr og lette forretter, men kan også håndtere selv kraftigere hvidvinsretter.