

RÖS

SOLARIS

2018



PRÆMIERINGER: Mundus Vini, sølvmedalje.

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 hvidvinsart 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: Denne vin er vores flagskib og druerne kommer fra alle markstykker. Druerne blev håndplukket og sorteret i marken, da de havde et sukkerindhold mellem 93 og 103 oechsl. På vingården blev druerne afstillet, macereret i to timer og derefter nænsomt presset. Mosten blev derefter naturligt klaret og gæret med en bourgognegærtype ved 18 grader i lukkede rustfri ståltanke. En lille del af vinen er malolaktisk gæret. Efter endt gæring har vinen kun haft kort tid på gæren for at bevare det friske frugtpræg, derefter er vinen omstukket. Vinen har modnet i tre måneder, er blevet kuldestabiliseret og filtreret inden flaskning.

VINANALYSE:

Restsukker: 5,3 g/l

Alkohol: 13,5 %

Total syre: 7,3 g/l

SMAGENOTER: Den meget karakteristiske duft af hyldeblomst med en kant af ananas er kendetegnende for denne tørre solarisvin. I smagen finder man desuden en snert af tropisk frugt som guava og passionsfrugt. Den friske syre danner rygraden sammen med alkoholen og den fyldige smag fuldender vinen.

ANBEFALES TIL: aperitif, lyst kød, mager fisk, ost, pasta og salat.