

RÖS

SOUVIGNIER GRIS

2018



PRÆMIERINGER: International Organic Wine Award, sølvmedalje.

DRUE: Souvignier Gris er en krydsning mellem Cabernet Sauvignon og Bronner, forædlet i 1983 af Norbert Becker på Staatlichen Weinbauinstitut Freiburg. Druen er karakteriseret ved rødlige druer med en tyk skal og et fyldigt frugtkød.

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

VINIFIKATION: Druerne er håndplukkede og sorteret i marken. På vingården blev de afstillet og efter seks timers maceration blev druerne nænsomt presset. Mosten er derefter naturligt klaret og gæret i en ståltank på en schweitzisk gærtype, der giver en rundere smag. Efter endt alkoholisk gæring blev vinen gæret malolaktisk. Vinen har modnet i fem måneder, er blevet kuldestabiliseret og filtreret inden flaskning.

VINANALYSE:

Restsukker: 20 g/l

Alkohol: 12 %

Total syre: 4,7 g/l

SMAGENOTER: Duft af grape, æbler og pære vælder op af glasset. Den malolaktiske gæring har tilføjet en snert af popcorn i duften. Mundfornemmelsen er meget behagelig og rund, da syren er relativt mild og sødmen tilstrækkelig.

ANBEFALES TIL: Frisk frugt, indiske eller thai curry retter. Kan også nydes afkølet på terrassen.