



Gåsedun dessertvin

Delikat, blød og ravgul som gæslingers første dun.

Gåsedun Dessertvin er en særdeles koncentreret og smagsintensiv dessertvin.

Smagsnoter af abrikos som beriger solarisdruens i forvejen meget frugtige karakter.

Servering

Desserter & Oste

Marken

Gåsedun dessertvin er dyrket på vores helt unge Solaris vinstokke, plantet i foråret 2020, på Hideaway Vingård.

Vinstokkene har i deres første år i bæring, ydet druerne til denne vin.

Året 2021 bød på optimale vilkår for druerne Botrytis Cinerea, også kaldet Ædelråd, som i sensommeren begyndte at omdanne de søde saftspændte bær til indskrumpne smagsfulde rosiner, med et meget højt aroma og sukkerindhold.

Denne proces medfører et meget lavt høstudbytte, men også en vin med et helt specielt udtryk og smag.

Vi ved ikke hvornår vi laver denne eksklusiv produktion igen. I 2021 blev der kun lavet 300 flasker á 375 ml. af denne søde og komplekst dessertvin.

Hideaway Vingård dyrker økologisk med 100 % fokus på kvalitet. Det betyder rigtig meget håndarbejde. Ingen kunstvanding, gødning eller brug af pesticider.

Høst

Druerne høstes nænsomt med hænder. De fine indskrumpne "rosindrue" – svarende til det tyske begreb "Trockenbeerenauslese", kom i hus sidst i oktober.

Vi ventede til druerne var helt dækket af ædelråd, og høstede dem efter nogle dages flot sol, så de var tørre og perfekte.

Druerne til Gåsedun Dessertvin havde en sukkerkoncentration helt oppe på ml. 130 til 150 Öschle!

Metodik

Druerne er presset nænsomt, podet med most fra allerede gærende Gåsefod vin. Koldgæret over lang tid.

For at bibeholde sødmen i vinen, blev gæringen standset inden den gærede ud. På den måde bevares en naturlig restsødme i vinen.

Gåsedun Dessertvin har derfor et højt indhold af naturlig frugtsødme og syre i en perfekt balance.

De helt særlige smagsnoter i vinen kan vi takke Botrytis Cinerea, ædelrådssvampen, for.

Flaskning

Gåsedun Dessertvin klares med hvidt ler. Derpå filtreres vinen og tappes direkte på flaske.

Vi klarer og filtrerer vinen for at sikre at frugtsmagten står frem i forgrunden, som vi ønsker det, og for at undgå at vinen går i gæring i flasken.

Gåsedun dessertvin Værdier

- **Alkohol:** 11,5 % vol.
- **Syre:** 9,6 g/L
- **pH:** 3,73
- **Total svovl:** 185 mg/L.
- **Restsukker:** 149 g/l

[> Gåsedun dessertvin kan købes her](#)