



Gåsefod Hvidvin

FLOT dansk Riesling-style hvidvin på Solaris druen.

Kendetegnet for Gåsefod Hvidvin er en perfekt balance mellem høj restsødme og syre.

Delvis fadlagret. Smagsnoter af grønne urter, hyld, græs og stikkelsbær.

Servering

Gåsefod Hvidvin er rigtig god til retter med sødme og syre og passer derfor super godt til det asiatiske køkken, oste med fedme og syre, samt til fiskeretter med fx. en fed sauce beurre blanc til.

Vinen er også genial til desserter.

Markarbejdet

De modne Solaris vinstokke på 17 år står, i følge de gamle markkort, på marken "Store Højbjerg" 18 meter over havet på toppen af Fejø.

Markens undergrund rummer en værdifuld hemmelighed – en god meter nede, ligger et tykt kridtbånd. Det er forbundet med det tykke kridtbånd man kan på Møns klint.

Dermed har marken et unik terroir, der giver vores solarisvin en særlig mineralsk note.

I 2020 udvidede vi, med en ny lidt mindre mark, med nye stokke.

Høst

Vi høster nænsomt med hænder.

Solaris druerne modner tidligt i det nærmest middelhavsagtige mikroklima på Fejø.

Nogle år høster vi allerede Solaris druerne sidst i september, men på en typisk kølig nordisk sommer, ligger høsten i begyndelsen af oktober.

De søde, perfekt afmodnede druer, har hvert år siden 2018 opnået en modenhed på over 100 Öschle!

Metodik

Når Solaris druerne er høstet, bliver klaserne let knust.

Efter nogle timeres ophold i pressen, hvor de har tid til at starte en forgæring, presses de nænsomt.

Mosten ledes derpå på træfad og ståltank. En del går i spontangæring, en del styrer vi i den retning vi gerne vil, ved at tilsætte en særlig gærstamme.

Under gæringen smager vi på mosten hver dag, for at sikre at den gærer perfekt og resulterer i vores flotte frugtige Gåsefod hvidvin.

I en del af vinen standser vi gæringen inden den gærer helt ud, for på den måde at bevare en naturlige restsødme i vinen.

Restsødme er netop kendetegnende for Gåsefod Hvidvinen med et højt indhold af naturlig frugtsødme og syre i perfekt balance.

Den færdige vin har en smule fedme, hvilket skyldes olier der trækker ud i vinen fra træfadene.

Flaskning

Gåsefod hvidvinen klares med hvidt ler og protein, som udvindes af fiskeskæl. 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.

Gåsefod hvidvin værdier

- **Alkohol:** 13,19 % vol.
- **Syre:** 6,9 g/L
- **pH:** 3.19
- **Total svovl:** 37 mg/L.
- **Restsukker:** 17,5 g/l

[> Gåsefod hvidvin kan købes her](#)