



## Gåsenæb Rosé 2021

Dansk Rosévin når den er bedst.

Gåsenæb rosévin, på druesorterne Bolero og Rondo, er perfekte modne og søde druer, dyrket i det milde mikroklima på Fejø.

Vinen definerer en ny nordisk vinstil med frugt, lethed og en smule restsødme.

### Markarbejdet

Vi beskærer, binder ned, tynder skud, blade og drueklaser ud. Dermed sikrer vi et lavt, men flot og sundt høstudbytte.

Vinstokkene er modne plantet i 2006 og 2009. De er passet optimalt, økologisk og med meget, rigtig meget, håndarbejde.

Vi er typisk over stokkene 10 -12 gange i løbet af vækstsæsonen.

### Høst

Tålmodighed er den vigtigste dyd vi arbejder med når vi skal høste vores røde druer.

Vi smager på dem hele tiden og høster først når aromaudviklingen er i top.

Det koster på høstudbyttet, da nogle druer går til i det lunefulde danske vejr, men tålmodigheden belønnes af søde og aromatiske druer.

### Metodik

Druerne Bolero og Rondo presses straks de er høstet. De presses langsomt og ikke for hårdt, hvorved det undgås at få for mange tanniner med i mosten.

Denne nænsomme behandling sikrer Gåsenæb Rosévin er en frugtig og let vin.

Langsom gæring "sur Lie", på gæren i 8 måneder på træfad kombineret med malolaktisk gæring gør at den naturlige syre i rosévinen opleves behagelig og frisk.

Naturligt CO<sub>2</sub>, som er med til at holde vinen frisk, blev integreret i vinen som en sideeffekt ved at fremstille vinen på denne måde.

## Flaskning

Gåsenæb Rosévinen omstikkes umiddelbart før flaskning.

Derpå filtreres den og fyldes direkte på flaske. Denne behandling sikrer at frugtsmagen står frem og bærer vinen.

## Gåsenæb Rosé Værdier

- **Alkohol:** 11,5 % vol.
- **Syre:** 5.7 g/L
- **pH:** 3.63
- **Total svovl:** 24mg/L.

[> Gåsenæb Rosévin kan købes her](#)