



Sommergeås Rødvin

Sommergeås Rødvin afspejler vores nordiske druer og livsstil.

En frugtig, let og easy-going vin!

Drik den kold, passer perfekt til lyst kød, salater og ost.

Marken

Rondo druen er ofte svær at dyrke i Danmark. Den har det med at samle svampesygdommen, meldug, til sig og modner relativt sent.

På Hideaway Vingård kender vi druens udfordringer og sørger derfor for at passe vinstokkene optimalt. Dette har betydet stærke planter, få drueklaser pr. stok og rigeligt luft rundt om klaserne.

Dermed sikrer vi at vi kan arbejde med modne, sunde og søde druer når høster i oktober.

På Hideaway Vingård dyrker vi økologisk, og vi bruger megen tid i marken på at holde øje med vinstokkene hver dag.

Vi understøtter den enkelte vinstoks sundhed ved at reducerer i drueklaser og mekanisk fjerne græs og lignende omkring vinstokkene.

Græs og ukrudt, som konkurrerer med vinstokken om næring, holder gæssene på vingården nede samtidig med at de tilfører vigtige mikroorganismer til jorden.

Vi hverken gøder eller vander vores vinstokke, men vi lægger halm ud imellem rækkerne for at opbygge jordens indehold af organisk materiale.

Høst

Vi håndhøster og selekterer druerne til Sommergeås Rødvinen. Høstarbejdet tager tid fordi vi vælger de bedste og mest modne druer til vinen, mens andre klaser får lov til at hænge længere og modne mere.

Dette betyder at vi høster ad flere omgange. Vi gør det for at opnå den bedste kvalitet og største smag i vinen. Derfor er det umagen værd.

Når vi arbejder hele året for at få de bedste og mest modne druer, giver det god mening, at bruge ekstra tid på at opnå en optimal høst.

Metodik

Sommergås Rødvín er fremstillet efter den franske metode "Macération Carbonique", og er derfor frisk med masser af frugt.

Vi elsker at følge denne spændende gæringsproces i vineriet. Her bliver de modne Rondo og Bolero druer let knust, og stilkene sorteret fra, før mosten begynder dens spontangæring i store kar.

Efter nogle dage kan vi se, mærke og dufte at gæringen er kommet godt i gang. Derpå høster vi Cabernet Cortis og Reberger druerne og lægger de hele klaser ned oveni den gærende most.

Både timing og forholdene mellem de hele druer og den gærende most, er afgørende for at få succes.

Gæringskarrene bliver lukket helt tæt, så CO₂ ikke kan slippe fri, hvorpå Macération Carbonique processen forløber.

Druerne gærer dermed under tryk under påvirkning af den høje CO₂ koncentration.

Når gæringen er færdig, presser vi og leder vinen til et kort ophold på ståltank, hvorpå den bliver stukket om til 7 måneders modning på træfade.

I løbet af denne periode gæres den også malolaktisk.

Flaskning

Når vinen er gæret helt ud, filtreres den kun ganske let. Dette for at fjerne partikler der kan influere på vinens smag, balance, og flotte frugtighed.

Sommergås Rødvín Værdier

- **Alkohol:** 12,72 % vol.
- **Syre:** 5,0 g/L
- **pH:** 3,56
- **Total svovl:** 30 mg/L.
- **Restsukker:** 0,7 g/l
- **Udbytte:** 60hl/ha

[> Sommergås Rødvín kan købes her](#)