



Vingesus hvidvin

Vingesus Hvidvin er en elegant og tør hvidvin, med fremtrædende frugt og behagelig syre.

Koldgæret på fad over lang tid.

En virkelig delikat, tør og afrundet hvidvin.

Vingesus er en vin hvor vi har ladet de naturlige processer gå sin gang og tage sin tid.

Samtidig har vi hele tiden været opmærksomme på hvordan vinen har udviklet sig, med løbende understøtning undervejs.

Servering

Perfekt som aperitif eller til lette retter med en smule sødme og syre. Dejlig til fisk, pasta og/eller salatkøkkenet.

Markarbejdet

Vi bruger mange, MANGE timer i vingården – god vin laves i vingården!

På Hideaway Vingård dyrker vi økologisk og bruger gæs til at holde græsset kort og tilføre vigtige mikroorganismer.

Vi arbejder henimod regenerativ landbrug, ved at jordforbedre den i forvejen frugtbare lerjord vi har. Det sker ved at udlægge halm mellem vinstokkene som holder på jordfugtigheden, opbygger humuslaget og skaber levevilkår for masser af smådyr og mikrobiologisk liv.

Vi beskærer, binder ned, tynder skud, blade og drueklaser ud. Dermed sikrer vi et lavt, men flot høstudbytte med sunde, vel afmodnede og super søde druer.

Nøglen er en luftigt og sundt løvvæg, med blade som er dybt grønne og velnærede af de dybe rødder. Dermed er de perfekte solfangere, der generere sukker og smag i klasen der hænger neden for.

Høst

Vores økologisk dyrkede druer modner til perfektion i det ekstraordinært milde, nærmest middelhavsagtige, klima på Fejø.

Vi høster nænsomt med hænder.

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

Souvignier Gris druen følger senere i slutningen af oktober og ind i november måned.

Ved høst, er et mål for druernes modenhed, blandt andet, pH værdien i den friskpressede most.

På Hideaway Vingård ligger druernes modenhed altid højere end landsgennemsnittet. Vores tyske ønolog, Jens Heinemeyer, kalder Hideaway Vingård's mikroklima for nordens Caribien!

Metodik

Både Solaris og Souvignier Gris druen høstes og presse separat ud fra høsttidspunktet.

Druerne bliver afstillet og delvist knust før de presses nænsomt. Den smukke pink druemost pumpes på tank.

Vinen går derpå i spontangæring. Undervejs i gæringen holder vi nøje øje med hvordan gæringen udvikler sig. Vi måler løbende sukker og syretal og vigtigst af alt, vi smager på mosten hver dag.

Efter den første alkohol gæring sætter vi vinen på brugte træfade, hvor den ligger på gæren "sur lie" med regelmæssig Batonnage, hvorved samspillet i aromasammensætningen optimeres og alkoholen bliver vævet ind i smagsprofilen.

Vi lader vinen gære helt ud, hvilket betyder at der ikke er noget restsukker tilbage i vinen. Alligevel er den blød og behagelig og en smule fed i det, da olierne fra træet trækker ud i vinen under modningen.

Flaskning

Vingesus hvidvinen klares med hvidt ler – bentonit – inden den filtreres let og tappes på flaske.

Grunden til at vi klarer og filtrerer Vingesus hvidvinen er, at vi dermed virkelig får frugtsmagen frem i forgrunden – som vi ønsker det.

Vores mål er at lave en elegant og let hvidvin, men samtidig en meget frugtig og blød vin.

Værdier for Vingesus hvidvin

- **Alkohol:** 13,10 % vol.
- **Syre:** 5,2 g/L
- **PH:** 3,35
- **Total svovl:** 37 mg/L.
- **Restsukker:** 5,5 g/L

[> Vingesus hvidvin kan købes her](#)