



LAND:
Danmark

DRUETYPE:

ALKOHOL:
40 %

SOLARIS DRUEBRÆNDEVIN 2014, BICHEL, ½ FL.

Brændevin på Solaris-druer fra høsten 2014 på Hjortshøjlund. I hver flaske ligger der et lille stykke vinstok, som med tiden vil give brændevinen en mørkere farve. Leveres med unik, håndtegnet og nummereret etiket.

På Hjortshøjlund har vi i alt 1 hektar vinmark hovedsagelig beplantet med den grønne druesort Solaris. Målet er at skabe en dansk mousserende vin efter den traditionelle metode (som i Champagne) af høj kvalitet.

I 2014 var der druer af meget høj kvalitet til en produktion af 1.000 flasker vin.

Når man presser most til mousserende vin, er det vigtigt, at man presser druerne ganske let, og man får således et lavere udbytte, end hvis man skulle presse til almindelig hvidvin.

Vi var med til at presse de hele klaser til vinen. Da vi skulle tømme tanken og kiggede på den store mængde kvas, var det jo oplagt, at vi skulle lave druebrændevin af kvaset, som en dansk grappa eller marc.

Vi fik Skærsøgård til at lave den optimale druebrændevin ved at gære de let pressede druer med skaller, kerner og stilke. Der er ikke chaptaliseret, dvs tilsat sukker, hvilket man ellers ofte gør for at hjælpe gæringen på vej. Denne metode giver et finere og mere karakterfuldt destillat.

Elegant, frugtig og meget ren duft med aromaer af citrus, røde æbler, mandler, knuste blommesten og mineralitet. Meget balanceret og fin i smagen.

Leveres i ½ flaske med unik, håndtegnet og nummereret etiket.

Læs mere om producenten på Bichel.dk