
ANLEDNING

Denne vinen er ideell både til en avslappende kveld og til festlige måltider. Med sin rike fruktighet og jordlige undertoner, er den et perfekt valg til kraftige retter som coq au vin, Boeuf bourguignon eller en klassisk Beef Wellington. Fruktigheten & sødmen gjør den også til et utmerket følge til meksikansk mat, tandoori-lam, eller et ostefat med parmesan og manchego.

Aromaene av mørke bær og vanilje harmonerer også utmerket med desserter som inneholder mørk sjokolade. Vinen er likevel nydelig alene, gjerne sammen med en god bok foran peisen.

VINMARKER

Lokasjon:
Ungarn,
Ved Balatonsjøen

Jordsmonn:
Mineralsk vulkansk jord,,
kombinert med
kalkholdige og
sandholdige partier –
ideelt for god drenering
og varmelagring

Mikroklima:
Solrikt og temperert, med
modererende effekt fra
Balatonsjøen som gir
lange, jevne
modningsforhold, kjølige
netter og friskhet i druene

Beskjæring:
Dobbel Guyot, for å
balansere utbytte &
kvalitet

Innhøsting:
September til Oktober

Innhøstingsmetode:
Plukkes for hånd, for å
selektere kun modne,
sunne druer

VINMAKING

Prosessering:
Kald maserasjon, før
gjæringen begynner, for å
trekke ut farge & aromaer

Fermentering:
Tradisjonell
gjæringsprosess i
ståltanker-

Lagring:
50% lagres på store eikefat
i minst et år, for økt
kompleksitet & balanse

Avalkcoholisering:
For å sikre kvalitet, lagres
vinen på tank i minst ni
måneder før den
avalkcoholiseres. Alkoholen
fjernes ved
vakuumdestillasjon, 50
millibar & kun 31°C. Dette
forhindrer at vinen mister
viktige aromaer.

ANALYSE

Druesort:
Cabernet Sauvignon

Alkohol:
<0.4%

Syre:
5,6 g / L

Sukker:
3,4 g / 100 mL

ÉDITION PREMIER BLANC



Lys sitronfarge i glasset. Her møter man en intens duft av alt som er grønt, havbris, blomster og frisk sitrus. Smak av hylleblomst, hav, sitron & stikkelsbær. Høy syrlighet balanseres av medium sødmenivå & høy konsentrasjon av smaker. Lang mineralsk finish

ANNLEDNING

Denne hvitvinen er en meditasjonsvin, perfekt for de som søker noe mer i alkoholfri vin. Med sine intense aromaer av grønne urter, havbris og blomster, kombinert med frisk sitrus, er den ideell til sjømat, fisk, salater eller asiatisk mat. Syrligheten og sødmen gjør den også til et utmerket valg til krydret, chili-sterk mat.

Når vinen kombineres med myke oster som Camembert eller Chèvre, skjærer vinens syrlighet gjennom osten på en tilfredsstillende måte. Eksperimenter gjerne med sitrus- og grønne noter i rettene for å fremheve disse smakene i vinen.

VINMARKER

Lokasjon:
Ulike subregioner i Pfalz

Jordsmonn:
Nord- tørr & næringsfattig jord; lagrer varme godt.
Sør- løsere, kalkrik jord; lagrer vann effektivt

Mikroklima:
Solrikt middelhavsklima. Weinbiet-fjellet beskytter mot ekstremvær. Daglige fallvinder gir gunstige temperaturvariasjoner. Sør for fjellet gir lavere høyder mer værpåvirkning og unike årgangskarakterer

Beskjæring:
Skånsom beskjæring, med begrenset avkastning, for å øke konsentrasjon

Innhøsting:
September

Innhøstingsmetode:
Først manuell seleksjon, hvor uønskede drueklaser fjernes for hånd. Deretter maskinell høsting

VINMAKING

Prosessering:
Skånsom prosessering, der klaser presses hele.

Fermentering:
Fermentering skjer ved lave temperaturer i ståltank for å utvikle florale & fruktige aromaer.

Avalkoholisering:
Dette anlegget, kåret til Tysklands beste innen dealkoholisering, benytter patentert teknologi for aromagjenvinning. Prosessen foregår ved vakuumdestillasjon under ekstremt skånsomme forhold – kun 60 mbar og 35 °C. Den lave temperaturen bevarer de mest delikate og flyktige aromaene. Deretter gjennomgår vinene aromagjenvinning; aromaene som ble skilt ut under destillasjonen blir tilsatt tilbake i vinen, for å sikre fullt aromaspektrum.

ANALYSE

Druesort:
Riesling, Pinot Blanc og Muscat

Alkohol:
0,2%

Syre:
6,1 g / L

Sukker:
3,9 g / 100 mL

ÉDITION PREMIER ROSÉ



Dyp rosafarge i glasset, med livlige vedvarende bobler. Vinen dufter av grønne pærer, sitrus og markjordbær. Smaken er preget av friske bær. Intense smaker, medium(+) sødme & medium syrlighet skaper balanse & medium fylde. Smakene vedvarer lenge.

ANLEDNING

Denne sprudlende roséen skiller seg ut med sin lange maserasjonstid, som gir den en intensitet sjeldent sett i denne kategorien. Den er en spennende aperitiff og sommervin, og skinner når den serveres til mat. Med sine rike smaker av bær og frukt, passer den perfekt til smaksrike middagsretter med et hint av sødme. Prøv den til grillet laks med honningglasur, andebryst med appelsinsaus, eller den norske klassikeren kjøttkaker med tyttebærsyltetøy.

Ostefatet blir ekstra minneverdig med blåmuggost på en krydret kjeks, toppet med marmelade eller mørke druer. Til dessert, er kombinasjonene nesten uendelige: nyt den til jordbærerte, sjokoladefondant med bærkompott, eller en skogsbærpai servert med vaniljeiskrem for en harmonisk avslutning.

VINMARKER

Lokasjon:

Ulike subregioner i Pfalz

Jordsmonn:

Nord- tørr & næringsfattig jord; lagrer varme godt. Sør- løse, kalkrik jord; lagrer vann effektivt

Mikroklima:

Solrikt middelhavsklima. Weinbiet-fjellet beskytter mot ekstremvær. Daglige fallvinder gir gunstige temperaturvariasjoner. Sør for fjellet gir lavere høyder mer værpåvirkning og unike årgangskarakterer

Beskjæring:

Skånsom beskjæring, med begrenset avkastning, for å øke konsentrasjon

Innhøsting:

September

Innhøstingsmetode:

Først manuell seleksjon, hvor uønskede drueklaser fjernes for hånd. Deretter maskinell høsting

VINMAKING

Prosessering:

Druene hviler i ca. 6-8 timer med skallet etter høsting og før pressing

Fermentering:

Fermentering skjer ved lave temperaturer i ståltank for å utvikle fruktige aromaer.

Avalkoholisering:

Dette anlegget, kåret til Tysklands beste innen avalkoholisering, benytter patentert teknologi for aromagjenvinning. Prosessen foregår ved vakuumdestillasjon under ekstremt skånsomme forhold – kun 60 mbar og 35 °C. Den lave temperaturen bevarer de mest delikate og flyktige aromaene. Deretter gjennomgår vinene aromagjenvinning; aromaene som ble skilt ut under destillasjonen blir tilsatt tilbake i vinen, for å sikre fullt aromaspektrum.

ANALYSE

Druesort:

St. Laurent & Pinot Noir

Alkohol:

0,4%

Syre:

5,2 g / L

Sukker:

4,0 g / 100 mL

BLANC DE BLANCS



Lys sitronfarge i glasset, med delikate, kremete bobler. På nesen gir vinen et uttrykk av grønne epler, sitronpai, marengs og kjeks, samt subtile noter av noe mer parfymert & blomsteraktig. På palettet er vinen fruktdrevet & behagelig, med kledelig syrlighet og en sitruspreget finish.

ANLEDNING

En vin som setter stemningen for både avslapning og festlige stunder. Med sin lysende sitronfarge og delikate, kremete bobler, er den perfekt som aperitiff, til en uformell stund på terrassen, eller til å nyte i ro og mak i badekaret.

Vinen harmonerer nydelig med retter som hvit pizza med pære og blåmuggost, hvitvinsdampede blåskjell eller en krydret grønn curry. Den er også en utmerket match til salater med chèvre, honning og valnøtter, samt klassikere som fish & chips. For dessert er den i sitt ess sammen med sitronterte med marengs, makroner, ostekake, crème brûlée eller panna cotta.

VINMARKER

Lokasjon:
Rheinhessen

Jordsmonn:
Lett og porøs loessjord, kombinert med næringsrik leire og mergel

Mikroklima:
Solrikt og varmt, med kjøligere netter og modererende effekter fra elven Rhein, som gir et balansert klima for optimal druemodning

Beskjæring:
Vinrankene beskjæres med én stokk (rod pruning) for å balansere avkastning og kvalitet

Innhøsting:
August til Oktober

Innhøstingsmetode:
Kombinasjon mellom maskinhøsting & for hånd

VINMAKING

Prosessering:
Skånsom prosessering, for å bevare flest mulig aromaer: klaser presses hele, med naturlig sedimentering

Fermentering:
Primært ester-produserende gjær, ettersom disse er mest stabile under dealkoholisering, samt utvikler aromaer av brioche og kjeks med tid

Avalkoholisering:
For å sikre kvalitet, lagres vinen på tank i minst ni måneder før den avalkoholiseres. Alkoholen fjernes ved vakuumdestillasjon, 50 millibar & kun 31°C. Dette forhindrer at vinen mister viktige aromaer.

ANALYSE

Druesort:
Rivaner, Scheurebe & Silvaner

Alkohol:
0,4%

Syre:
5,9 g/L

Sukker:
3,6 g / 100 mL