

2024 Engblomst

Tusen Vin

Tusen Vin

Tusen Vin ligger på Tuse Næs ved Holbæk og blev grundlagt af Sofie Saerens og Esben Misfeldt i 2020, da de overtog 12 hektar jord og plantede 15.000 vinstokke. Markerne rummer Solaris, Sauvignier gris, Cabernet cantor og Muscaris, fire hybride sorter valgt til et vådt, køligt klima. Dyrkningen følger økologiske principper med mekanisk ukrudtsbekæmpelse, og druerne køres kun få hundrede meter til gårdens vineri. Hovedvægten ligger på mousserende vine og friske hvidvine, suppleret af rosé.

Sjælland

Sjælland er et vinområde i det østlige Danmark med kystklima, lange sommerdage og en forholdsvis kort vækstsæson. Solen under modningen i sensommeren og efteråret hjælper druerne med at opbygge sukker. Vinene har ofte en frisk syre, men også god fylde. Flere vinmarker ligger på sydvendte skråninger nær havet. Moræneler præger jordbunden, mens kalk og kridt dominerer i undergrunden. Solaris går igen hos flere producenter, og der dyrkes også blå druer som Rondo og Pinot Noir. Området laver både hvidvin, rosé, rødvin og mousserende vin.

Vinen

En tør og aromatisk hvidvin med let til middel fylde og en frisk, rank kerne. Den er bygget på lige dele Muscaris og Solaris, hvor Muscaris bidrager med bredde og løft, mens Solaris giver syre og struktur. Gæringen er foregået sur lie, så kontakten med gærresterne runder midten af uden at gøre udtrykket tungt. Stilen er ren, frugtig og balanceret, med fokus på friskhed, præcision og en blødere tekstur end mange helt enkle, unge hvidvine.

Primære aromaer:

Blomster, litchi, citrus, hyldeblomst, hvide blomster, nyslået græs og grønne urter.

Madforslag:

Prøv til stegt pighvar med beurre blanc.

Servering:

Serveres ved cirka 8° i Universalglas.
Drikkes bedst mellem 2026-2033.



Smagsprofil



2024



Hvidvin



Muscaris,
Solaris



Sjælland
Danmark