

2024 Fjordglimt

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.

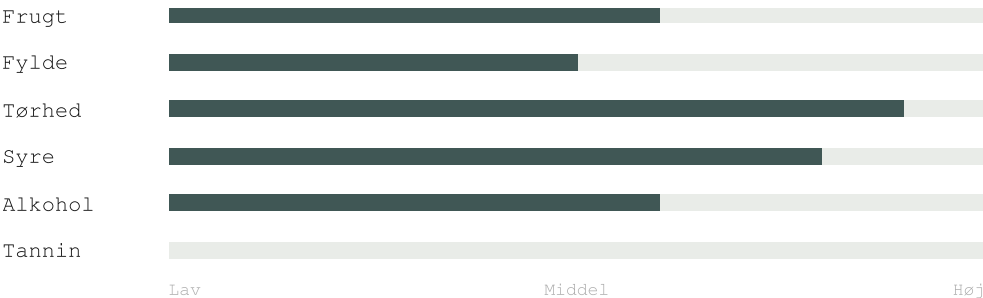
Vinen

En tør og ståltanksmodnet hvidvin med friskhed, lethed og et rent, direkte udtryk som det bærende. Solaris er vinificeret uden fad og får lov at samle sig i stål vinteren over, så strukturen holdes rank og præcis frem for cremet. Fylden ligger i den lette til mellemste ende, mens syren er tydelig og giver vinen spændstighed. Stilen er umiddelbar, slank og klar, med fokus på energi frem for tyngde.

Primære aromaer:	Hyldeblomst, citrus, hvide blomster, grønne æbler, knust kalk, stikkelsbær og vilde urter.
Madforslag:	Prøv til dampede blåmuslinger med urter og citron.
Servering:	Serveres ved cirka 8° i Universalglas. Drikkes bedst mellem 2026-2032.



Smagsprofil



2024



Hvidvin



Solaris



Sjælland
Danmark