

2023 Morgengry

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.

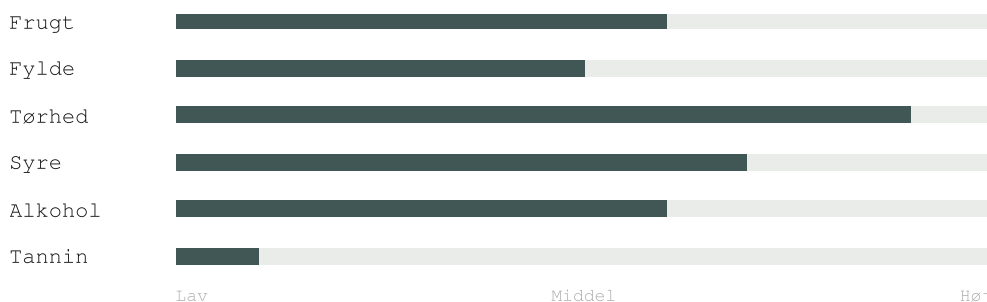
Vinen

En tør rosé med let krop, frisk syre og mere greb end den helt lyse, enkle terrasse-stil. Cabernet Cantor og Solaris presses nænsomt, og farven trækkes ud allerede under presningen frem for gennem lang skindkontakt. Det giver et direkte og spændstigt udtryk, hvor Cabernet Cantor bidrager med struktur, mens Solaris holder vinen rank. Stilen er ren og umiddelbar, men stadig med nok fasthed til, at vinen ikke virker sødlig eller tung.

Primære aromaer:	Hindbær, ribs, hyldeblomst, hvide blomster, citrus, friske urter og granatæble.
Madforslag:	Prøv til grillet kylling med urter og citron.
Servering:	Serveres ved cirka 8° i Universalglas. Drikkes bedst mellem 2026-2030.



Smagsprofil



2023



Rosé



Cabernet Cantor,
Solaris



Sjælland
Danmark