

2024 Sol

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.

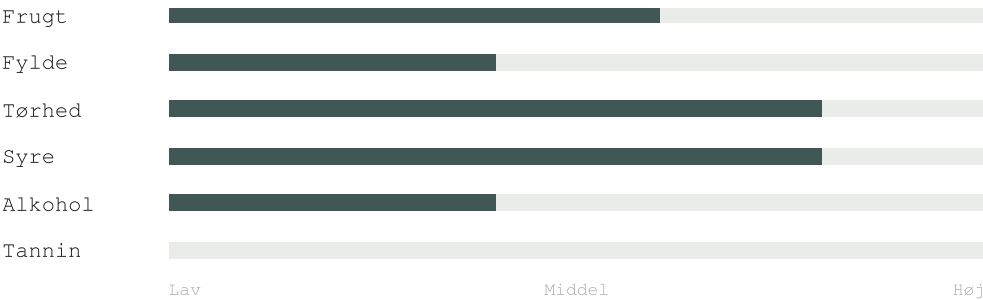
Vinen

En fyldigere dansk hvidvin, hvor friskhed og fadmodning er holdt i balance. Årgang 2024 er lavet på Solaris, og en del af vinen modnes på fransk egetræ, mens resten bevarer et mere rent og spændstigt udtryk. Det giver mere tekstur og dybde end producentens ståltankvin, men uden at gøre stilen tung. Den naturligt høje syre holder den cremede midte rank, så helheden fremstår tør, frisk og seriøs med tydeligt lokalt præg.

Primære aromaer:	Pære, mango, hyldeblomst, citrus, hvide blomster, friske urter og nyslået græs.
Madforslag:	Prøv til stegt kylling med citron og urter.
Servering:	Serveres ved cirka 8° i Universalglas. Drikkes bedst inden 2029.



Smagsprofil



2024



Hvidvin



Solaris



Sjælland
Danmark