

2023 Fjordgus

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.

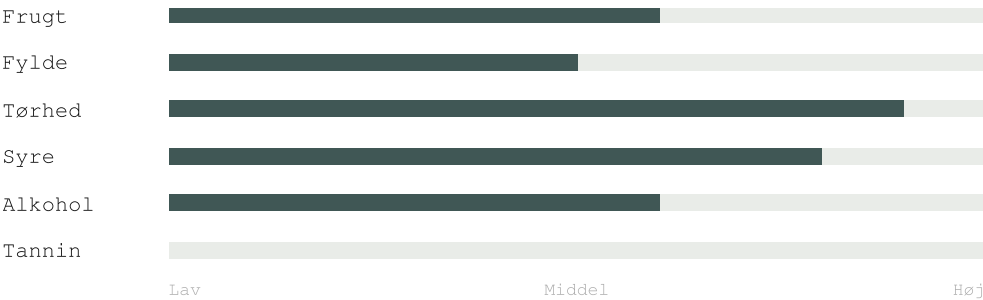
Vinen

En tør og rank mousserende vin med høj friskhed, let krop og en fint samlet mousse. Grundlaget er lige dele Solaris og Sauvignier Gris, hvor Solaris bidrager med modenhed og bredde, mens Sauvignier Gris giver fasthed og syre. Andengæringen sker på flaske efter traditionel metode, og ni måneder på gærresterne giver mere tekstur end en enkel tankgæret vin. Stilen er ren, frisk og præcis, med Brut-balancen som vinens centrale greb.

Primære aromaer:	Hyldeblomst, hvide blomster, citrus, grønne æbler, knust kalk, citronskal og friske urter.
Madforslag:	Prøv til østers med citron.
Servering:	Serveres ved cirka 7° i Universalglas. Drikkes bedst mellem 2026-2033.



Smagsprofil



2023



Mousserende



Solaris,
Sauvignier Gris



Sjælland
Danmark