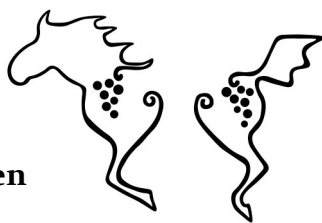


Vingården



Den plettede hest

Solaris2023

Blanc de blanc



Terrior

Midt i det vestjyske landskab, hvor vinden fra Vesterhavet møder Skjern Ådalens rolige rytme, ligger vinmarkerne bag Den Plettede Hest. Her dyrkes druerne i en sandrig og veldrænet jordbund, iblandet grus, ler og sten, som tilsammen skaber en levende og kompleks jordprofil. Denne sammensætning giver vinene en fin mineralitet og rank struktur, som mærkes i både næse og eftersmag.

Det kølige, maritime klima bevarer druernes naturlige syre. Resultatet er vine med friskhed, præcision og finesse – særligt velegnet til mousserende vine, hvor syren og mineraliteten spiller hovedroller. Den konstante vestenvind og de lyse sommernætter bidrager til en elegant balance mellem frugt og syre, og giver vinene et nordisk udtryk.

Mousserende vin fremstilling

Grøn drue Solaris 100%.

Traditionelle metode.

Flaskegæret i minimum 10 måneder.

Dosage : - 0 gr./l. **Brut natur**

Smag

Farve: Farven er lys gul.

Aroma: Lys og aromatisk næse med noter af citrus og hvide blomster, understøttet af en let krydret og urteagtig kant. Flaskelagringen tilfører et strejf af brioche og mandel.

Mund: Frisk og afrundet struktur, hvor fin mousse balancerer sødme og syre. Elegant smag af citrus og en mineralsk afslutning.

Anbefaler

Velegnet som aperitif eller til skaldyr, lyst fjerkræ, friske salater og milde oste. Den let sødmefulde og frugtige stil gør den også oplagt til retter med asiatisk inspiration eller let krydderi.

Temperatur : 9 °C / 10 °C