

Vinfruens Nyhedsbrev



- Hallo, har du hørt det? Vinfruen har fået en hel palle vin hjem igen?
 - Nå, har hun fået Palle med hjem?
 - Nej, vin fra Franken
 - Frank? Jeg synes, du sagde Palle, eller er det begge to?
- Nej nej dit døve apparat. Vinfruen har købt mere vin hjem fra Franken i Sydtyskland
 - Nå nå.. Men hvem køber den vin?
 - Borgmesteren, det er sikkert!
- Borgmesteren.. han er ellers sådan en pæn mand! Kommer han også med hende hjem?
????

Selvom sommeren måske ikke ligefrem har været til terrassevine, er det gået rigtigt godt med salget af mine vine.

Jeg har været så heldig at både Ugeavisen og Fyns Amts Avis har lavet artikler om Vinfruen. Det har givet god reklame.

For at bevare synligheden har jeg valgt at købe en stand på Torvet i Svendborg hver lørdag formiddag.

Det er gået over al forventning. Vinfruen og vinene er taget rigtigt godt imod.

Så den første palle med vin er nu næsten udsolgt.

Jeg har valgt at bestille en ny palle med vine fra Franken fra 2 af de små producenter, som jeg købte fra sidst og som jeg ved laver nogle dejlige vine.

Nogle kendte og nogle nye.

Rotling og Bacchus har været meget efterspurgt, derfor er de naturligvis igen i sortimentet.

Rotling er en frankisk specialitet.

Rotling er f.eks. 2 grønne og en rød drue der presses sammen og gærer sammen.

Det giver en helt frisk vin med masser af aromatisk frugt

Bacchus er en drue som giver meget aromatiske vine. Afhængig af hvor den vokser, hvornår den høstes og vinbondens evne til at lave vin, vil den give smag af hyldeblomst, citrus.

Weinhaus Kilian i den lille by Güntersleben.

Jeg har nu fået Bacchus, Müller Thurgau og Rotling hjem igen. Alle 3 vine har været meget populære. Det er alle vine som er meget aromatiske og frugtige.

Som noget nyt har jeg også bestil en Sylvaner, en Riesling og hans mousserende vin Edelweiss. Sylvaner og Riesling er ikke så aromatiske som Bacchus og Müller Thurgau, men rigtigt gode til en middag med fisk eller anden let mad.

Edelweiss en god aperitif.

Priserne er så alle stadig kan være med, nemlig mellem 70 og 80 kr.



ØKOLOGISK VIN

Weinhof am Nussbaum er en lille økologisk vingård med tilhørende pensionat, som drives af Linda og Erhard Hassold.

De har dyrket økologisk vin siden 1991 på 3,5 hektar og producerer ca. 20.000 flasker om året.

Vinstokkene vokser i et intakt økosystem af planter, dyr og jord. Der anvendes nærligvis ikke ukrudtsmidler, ingen kemiske syntetiske pesticider og ingen let opløselige mineralske gødninger.

I stedet bruges kompost og grøngødning og f.eks. meldug bekæmpes med bagepulver.

Jeg har bestilt 5 forskellige økologiske vine. 3 hvidvine, en rosé og en rotling. Bacchus, Silvaner-Rivaner og Johanniter S, Domina Rosé og en Rotling.

Jeg vil her specielt nævne Johanniter som har vokset på deres bedste jordlod på Tannenbergl i Hüttenheim. En helt særlig jordbund, kvartssandsten, meget sollys og masser af arbejde giver en af deres bedste vine, autentisk minerals og tør.

Også her ligger vinene i et prisleje mellem 70 og 85 kr.

Kig gerne ind på min hjemmeside og følg med på facebook på Vinfruen. Du behøver ikke have en profil for at kigge med på facebook.

Med venlig hilsen
Vinfruen

Anette Jensen