

# Vinfruens Nyhedsbrev August 2018

Jeg tror ikke det er undgået nogens opmærksomhed.... Og nu måske en postgang for sent....

"Fra den 25. maj vil hele Europa have en ny fælles lov om behandling af persondata. Formålet med den er at styrke beskyttelsen af enkeltpersoners personlige oplysninger."

Du har på et tidspunkt skrevet dig på en mail-liste eller gennem Vinfruens hjemmeside anmodet om at modtage Vinfruens Nyhedsbrev.

Du kan til enhver tid bede om sletning af din adresse på Vinfruens liste: Skriv til [post@vinfruen.dk](mailto:post@vinfruen.dk)

Du har nok opdaget, at du ikke bliver spammet, jeg har ikke på nogen anden måde misbrugt din mail adresse og sådan vil det også være i fremtiden :o)

## Status

Vinfruen og chauffør var i Franken i maj for at smage på nye vine. Årgang 2017 var kommet på flasker.

Vi kørte vores faste runde, hvor vi besøger Güntersleben, Thüngersheim, Hüttenheim, Margetshöchheim og Hammelburg. Er der tid skal vi også helst lige omkring Würzburg og have et glas vin på Alte Mainbrücke.



Hüttenheim, den lille by med de store oplevelser :o)

I Hüttenheim spiser vi gerne på Landgasthof May. Vi var i Tyskland i asparges sæsonen og så spiser jeg asparges, for det er godt og naturligvis med et glas meget lokal hvidvin til.



I år var der også tid til livsstilsmesse og rundvisning i vinkælderen på slottet Castell.

Slottet Castell har selv 70 ha med vinmarker og køber også druer fra andre 40 ha. De har således en stor vinproduktion og mange ansatte. Slottet Castell er særligt, da det i 1659 var stedet, hvor en østrigsk prinsesse medbragte den første silvaner vinstok til Franken.



## Nye vine

Jeg har i år valgt at handle med de samme producenter som tidligere. De laver alle gode vine og det betyder også noget, at de er rare at besøge og de synes det er skønt, at deres vine har kunder i Danmark.

Og flere af mine kunder har selv fundet vej til mine producenter og Franken. Det synes jeg er så hyggeligt.

Jeg tager forskellige vine med hjem, for at smage i fred og ro. Jeg begejstres nemt, når vi er på besøg ved producenterne og kan komme til at forkøbe mig! Det er en hård tid at skulle vælge til og fra!



Tjek hjemmesiden for hvilke vine der er kommet på Vinfruens liste i år: [www.vinfruen.dk](http://www.vinfruen.dk)

## Weinhaus Kilian



Når vi er i Franken bor vi hos familien Kilian. Vi sætter stor pris på deres gæstfrihed og generøsitet.

Michael er en slider og fortæller gerne om at lave vin over et godt glas vin.

I år var vi med til at smage den nye Rosamunde til. Der skulle tilsættes druesaft, da sødmen forsvinder i vinen, når der tilsættes kulsyre. Det var en sjov proces og viser hvor forskelligt vi oplever sødme. Vi var dog enige om at der skulle tilsættes druesaft fra Müller Thurgau og ikke fra den røde drue Domina.

Når vi drikker vin ved familien Kilian, er den altid stuetemperatur - også hvidvinen.

Forklaringen er, at god vin kan drikkes ved stuetemperatur. Når vin køles ned forsvinder mange smagsnuancer.

## ESWEIN

Michael Kilian har produceret 2 forskellige slags Eiswein. En på Riesling og en på Müller Thurgau.

Når der laves Eiswein skal druerne have været udsat for og plukkes ved 7 minusgrader. Dvs. druerne forbliver ganske længe på vinstokken. Det er en specialitet, dels er det sjældent koldt nok om vinteren og dels skal druerne være af en god kvalitet og de skal håndplukkes.



Er du interesseret, kan Eiswein bestilles hos Vinfruen til senere levering. Prisen for en flaske med 0,25 l er ca kr. 225,00.



## Weingut Hart

Hr. Hart har desværre måttet indse, at han ikke kan blive ved med at passe sin vingård. Han har problemer med sine knæ. Han har ikke kunne finde medarbejdere til at hjælpe ham (også et generelt problem i vinbranchen).

Hans børn ønsker ikke at overtage vingården. Den er netop ikke stor nok til, at de kan leve af det fuld tid. Han har valgt at sælge sine druer til det lokale Winzergenossenschaft.

De opkøber druer fra mange små og store producenter for så at lave vin i meget store mængder.

Det er ikke et ønske scenarie for ham, da det bliver bestemt, hvornår han skal høste og det er ikke nødvendigvis det bedste tidspunkt i forhold til at få den bedste vin fra druerne.

Vinene fra Hart er:

- Gewürztraminer Spätlese Trocken.
- Scheurebe Spätlese, en ny årgang knap så meget restsukker.

Hvis ikke du kender druen Scheurebe, er den et bekendtskab værd.

(Scheurebe er kendt for at have masser af noter af asiatisk frugt, grape og solbær)

- Og et restparti Müller Thurgau Kabinet, en halvtør vin med masser af aroma, og til en særpris på kr. 75,00.





## Weingut Lange

Thomas og Ulrike Lange har valgt at ændre navnet på deres Vingård. Mange forvekslede slottet Schloss Saaleck med deres vingård. Derfor har de taget konsekvensen og ændret deres navn og deres etiketter.

Men den gode vin og deres forhold til økologi ændres der ikke på.

Går turen sydpå så kør ind omkring Hammelburg og besøg deres Vinothek som ligger på Torvet.

Vinene fra Lange er:

- Gengangeren Rubino. En Cuvee mellem Spätburgunder og Blauer Zweigelt.
- Riesling Kabinet, en halvtør vin med masser af syre.

## Weinhoff am Nussbaum

Linda og Erhard, økologer på 25. år.

Linda styrer det lille B&B med kyndig hånd og Erhard knokler i marken og i vinkælderen.

De har 3,5 HA og det er nogenlunde de samme vine de har fra år til år.

Smagsudtrykket ændrer sig, da det er vejr og vind der bestemmer druernes beskaffenhed.

- **Bacchus**, den meget aromatiske, let perlende vin. Den har fundet en fast fanskare i Svendborg.

Jeg tror, det er tid til at det skal udvides til andre dele af Danmark. Så mange mennesker kan ikke tage fejl!



- **Og overraskelsen Schwarzriesling**. En rødvin, med masser af smag med behagelige tanniner og mild syre.

Modnet på fad og er absolut tør med 0,7 g restsukker.

Schwarzriesling tilhører den berømte burgunderfamilie og bruges i Champagnedistriktet til produktion af ... champagne.

Druen er forholdsvis lille, med tykt skind.

Udbyttet er ikke særligt stort, men arbejdet

værd.

Schwarzriesling giver en dejlig rødvin med noter af kirsebær og tobak.

## Weingut Hillabrand

Markus og Caro har travlt. 2 små børn. Et nybygget B&B. Og 11 Ha vinmarker der skal passes.



Men et er at producere vinen, noget andet er at få den promoveret.

Markus Hillabrand laver god vin. Han har vinmarker hvor vinstokkene er så gamle at det betegnes som "Alte Reben" Udbyttet er mindre pr hektar og druerne får deres saft og kraft fra rødder der går langt ned i den særlige geologi, der er omkring Hüttenheim.

Weingut Hillabrand har fået Guld i "Internationale Scheurebe - Preis" Derfor er vinen naturligtvis også at finde hos Vinfruen.

Prøv Hillabrands vine:

- Scheurebe Alte Reben, trocken med bid af grape!
- Silvaner, en vin hvor halvdelen har ligget på fad i 6 mdr. for derefter at blive blandet med vinen som er gæret på ståltanke
- Gå ikke glip af hans Spätburgunder.

## Weingut Scheuring

Ilonka Scheuring er skøn kvinde med humor. Hvem ellers kunne finde på at lave en vinkasse med påskriften "Achtung! Das ist kein Schuhkarton."

Et er at have humor, noget andet er, at hun også laver rigtig dejlig vin. Hun er uddannet ønolog, og som mange andre unge vinbønder er hun meget bevidst om, hvordan vin skal produceres. Hun hylder de bæredygtige principper og er medlem af Ethos.

Ethos er et netværk af unge vinbønder, der arbejder på at forbedre deres måde at arbejde på for at gøre deres produktion mere bæredygtig.

**ønologi**, (af gr. *oinos* 'vin' og *-logi*), videnskaben om vin og vinfremstilling. Louis

Pasteur betragtes som ophavsmand til den moderne ønologi, som siden 1955 er et fireårigt studium i botanik, fysik, kemi, mikrobiologi m.m. ved universiteter. Ønologer arbejder som rådgivere for vingårde og kooperativer med hele den proces, der omdanner druer til vin: behandling, opbevaring, aftapning, emballage, transport etc. Office international de la vigne et du vin (OIV) blev oprettet i 1954 og har nu 30 medlemslande, som uddanner ønologer



Tiden går og Vinfruen med chauffør kører til Franken igen og høster druer den første weekend i september. En hel måned tidligere end normalt.

Derfor bliver det muligt igen i år at komme forbi Torvet den 8. september og få et glas Federweisser.

Mød Vinfruen på Torvet i Svendborg og det er altid hyggeligt.

Og husk Vinfruen tager altid mod bestillinger til levering eller afhentning. Send en mail, så finder vi ud af det - [post@vinfruen.dk](mailto:post@vinfruen.dk)

Mange hilsner fra Vinfruen!

