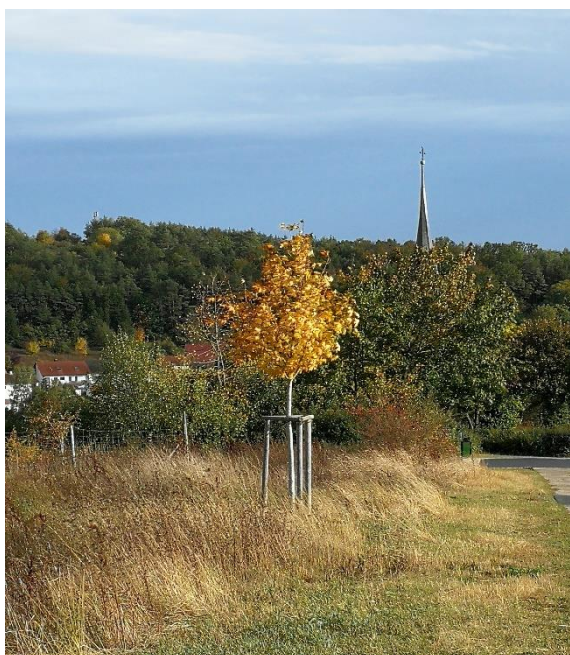


# Vinfruens Nyhedsbrev - Oktober 2019

Igen i år var vi på besøg hos familien Kilian for at hjælpe med vinhøsten. Desværre var planlægningen ikke så god, for det havde regnet for meget og derfor fik vi ikke lejlighed til at plukke druer.



Som vanligt forsøger vi at komme rundt og besøge de producenter vi kender. Mange havde travlt med vinhøsten.

De var i år ikke helt tilfredse med høsten, pga. frost i foråret og tørke hen over sommeren, har de kun fået omkring 50% af den høst, de plejer. Men sådan er det at være afhængig af naturen.

Lad os håbe, at der næste år alligevel kommer nye gode vine på hylderne i Vinfruens Vinkælder.

Men vi hyggede som sædvanligt med familien Kilian og vi var ude og prøvesmage Michaels rødvin, der ligger på fad og naturligvis også hans Whisky.



Vi besøgte **Weingut Lange** i **Hammelburg** og traf både Uli og Thomas Lange.

De laver den bedste **Glühwein**. Vinfruen skulle have noget med hjem til julehandelen.



Weingut Langes Glühwein laves på en sød vin og deri sænkes en kæmpe pose med julekrydderier, og så får det ellers lov til at trække nogle måneder inden vinen kommer på flaske. Og den er klar til at varme op og drikke.

Vi besøgte Thomas i hans vinkælder for at hente kasserne med Glühwein og det er store forhold, eller idet mindste større end hos Weinhaus Kilian.

I år er det muligt at købe både en hvid og en rød økologisk Glühwein hos Vinfruen.

En flaske Glühwein koster kr. 85,00

Uli ved hvordan man frister!

Derfor er Glühwein ikke det eneste Vinfruen har med hjem til Julehandelen.

**Også en ganske fantastisk Balsamico eddike.**

Da vi blev præsenteret for Balsamicoen, blev den serveret i et lille glas og skulle drikkes som aperitif.

Jeg vil nok foretrække den på min salat!

Trods alt....

Balsamicoen har Weingut Lange fået lavet af en Trockenbeereauslese vin.

Vinen er tilsat "ein Essigmutter" og langsomt opvarmet, derefter tilsat en indkogt druesaft og til sidst lagret på egetræsfade i 4 måneder

Balsamico kan købes for kr. 85,00.







I år er det også muligt at købe både en rød og hvid **Weingelé**. Kr. 35,00

Begge kan med fordel bruges til julens *Ostebord*.

Vegansk naturligvis, lavet med Agar-Agar.

Sidst men ikke mindst

Denne Spätburgunder (Pinot Noir).

Den har ligget 2 år på fad. Tyske egetræsfade fra Franken.

En rigtig dejlig rødvin.



Specialiteter fra Franken. Fine værtindegaver og husk at købe en til dig selv :o)

Og nu vi er ved Julen

**Vinfruen laver en lille julestue den 7. december fra kl. 14-16.**

Her bliver der mulighed for at smage Glühwein mm

Mød også Vinfruen på **Kulinarisk Julemarked** 14. og 15. december på Frederikssøen.

Tysk Sekt!

Nytårsaften!

2020 skal fejres

med maner!

Weingut Hart har lavet en  
dejlig tør sekt.

(champagnemetode).

Kr. 150,00



Tilbage til Franken...

Når vi ikke kunne høste druer plukkede vi i stedet hunderoser.

Der kan laves den mest fantastiske vin af dem. Det kræver lidt tålmodighed da den helst skal stå og modne i 2-3 år.

Har du lyst til selv at gå i gang får du lige en opskrift.

## HUNDEROSEVIN

1: Pluk 3 liter hunderoser.

Hunderoserne skal ikke skylles, da vinen skal spontangæres med den gær, der er på frugterne.

2: Kog en sirup af 3 kg sukker og 6 l. vand. Det afkøles.

3: Skær de sorte ender af bærrerne. Knus dem evt. i en foodprocessor. Eller hak dem groft.

Hæld sirup og knuste/hakkede hunderoser i en gærtank og afvent gæring, ryst en gang imellem.

Når det er færdiggæret, skal det stå med hunderoserne ca. 6-8 mdr. derefter kan det sies og skal stå endnu 1-2 år. Jo længere, jo bedre.



Du ønskes en glædelig Jul og godt nytår

Husk Vinfruens Vinkælder er åben når du har tid. Skriv [post@vinfruen.dk](mailto:post@vinfruen.dk) eller ring 42605700

Og altid åben torsdag fra 16-18.

De bedste hilsner fra Vinfruen