

Här är de Skånska Viner som presenterades vid provningen den 24 September 2021.



MOUSSERANDE

Skepparps Grand Prix 2019

Fruktig, mycket frisk smak med inslag av gröna äpplen, kex, krusbär, svartvinbärsblad, örter och citron. Serveras vid 8-10°C som aperitif, eller till rätter av fisk och skaldjur.



Sverige 750 ml

Ordervara, längre leveranstid

298,-



SÖTMA



FYLLIGHET



FRUKTSYRA



VITT, FRISKT & FRUKTIGT VIN

Skepparps Grand Prix Solaris, 2020

Ungdomlig, fruktig, mycket frisk smak med inslag av gröna äpplen, örter, vita vinbär, päron och citrus. Serveras vid 8-10°C som aperitif, eller till rätter av fisk och skaldjur.



Sverige 500 ml



SÖTMA



FYLLIGHET



FRUKTSYRA



VITT, FRISKT & FRUKTIGT VIN

Per Ols Vida 2019

Fruktig, mycket frisk, ungdomlig smak med inslag av päron, honungsmelon, fläder, persika och citrus. Serveras vid 8-10°C som aperitif eller till lättare rätter av fisk eller skaldjur eller till sallader.



Sverige 750 ml



SÖTMA



FYLLIGHET



FRUKTSYRA

225,-



VITT, FRISKT & FRUKTIGT VIN

Pegasus Stål, 2018

Fruktig, något aromatisk, mycket frisk, nyanserad smak med inslag av gula äpplen, ananas, persika, krusbär och citrus. Serveras vid cirka 8-10°C till rätter av fisk eller skaldjur, eller till vegetariska rätter.



 Sverige 750 ml



SÖTMA



FYLLIGHET



FRUKTSYRA

255:-



VITT, FYLLIGT & SMAKRIKT VIN

Inkognito Unfiltered 2018

Fruktig, nyanserad, mycket frisk smak med fatkaraktär, inslag av gula äpplen, ananas, apelsin, marsipan, färska örter och vanilj. Serveras vid 8-10°C till rätter av fisk eller ljust kött.



 Sverige 750 ml



SÖTMA



FYLLIGHET



FRUKTSYRA


349:-



Rött vin

Balders Blod, 2016

 0/5 Vinguiden

 Sverige, Skåne län

Vinguiden har inte provat denna flaska och därför visas ingen smakbeskrivning.

Artnr 32999 | Volym 750 ml | Alkohol 13.00%


299.00:-



Vitt vin

Nordic Light Vingården i Klagshamn, 2018

 0/5 Vinguiden

 Sverige, Skåne län, Malmö stad

Vinguiden har inte provat denna flaska och därför visas ingen smakbeskrivning.

Artnr 33731 | Volym 500 ml | Alkohol 12.5%

199:-

Skånska Viner

Skepparps Grand Prix (mousserande) från Skepparps Vingård

Skepparps Solaris från Skepparps Vingård

Per Ols Vida från Österlennin

Pegasus Stål från Flyinge Vingård

Inkognito Unfiltered från Vingården i Klagshamn

Balders blod rött från Klagshamn

Nordic Light sött från Vingården i Klagshamn

Skepparps vingård ligger på ganska lätt jord, bl.a. sand. Vi ligger i Verkaåns dalgång (strax norr om Kivik) som är känt för sina kalla nätter på våren. Vilket gör att det finns risk för vårfröst men också att vi ligger lite efter en del andra vingårdar i starten. (frosten kan vi bemästra med åtgärder. Frostbuster – vi blåser varmluft med en gasolpanna som dras efter traktorn vissa timmar vissa vårar) Kanske oviktig information ☺ Under sommaren växer druvorna på i god takt och fortsatt har vi lite kalla nätter och varma dagar som gör att aromerna i druvan utvecklas extra positivt.

Skepparps Grand Prix Solaris. Mousserat 298.- 92602

Det mousserande plockas lite tidigare så att vi får rätt alkoholhalt i det färdiga vinet. Vi vill göra en egen stil som inte skall likna champagne. (det finns många bra sådana så de får behålla sin egen smakfåra) Jag vill behålla druvans naturliga friskhet och arom vilket gör att vi inte låter vinet ligga mer än 6-8 månader på jästen. (Vi har en annan druva på gång som är mer neutral som lagring pågår för att med röra sig mot champagnestilen. (ser lovande ut faktiskt) **gröna äpple, krusbär, svartvinbär, örter, citron, kex**

Skepparps Solaris 149:- 50 cl 783304

Det stilla vinet får druvorna givetvis sitta på stocken länge för att uppnå full mognad. Vid skörd så är vi givetvis försiktiga hela tiden med syre påverkan och temperaturer. Vårt mål att få ett friskt krispigt okomplicerat vin med bra fyllighet. Ofta blir det med **gröna eller gulgröna äpplen, vinbär, fläder, krusbär och lime**

Vår röda tråd i vinerna är att de skall vara rena, friska, både i doft och smak. Man skall känna druvans unika smak, doft och karaktär, därför har vi hittills bara jäst och lagrat på ståltank.

Österlen

Nordost om Ystad Löderup. Brann ner april i år, hade allt sitt vin i tankar i vineriet, allt förstört, Ska skörda nu i september/oktober får hjälp av Klagshamn och Skepparps med press och tank

Per Ola Vida nr 78304 225:-

Fruktig, mycket frisk, ungdomlig smak med inslag av päron, honungsmelon, fläder, persika och citrus.

Flyinge vingård Flyinge Vingård är en familjedriven gård vars första Solarisplantor fick kontakt med den lerblandade sandjorden i Vombsänkan 2009. Den ursprungliga iden om en ekologisk vingård har hela tiden varit bärande vilket resulterade i att vi sedan 2018 är KRAV-certifierade. Visionen med våra viner är att de ska återspegla den unika växtplatsen på Flyinge Vingård. För att lyckas med det tillåts bara druvor av högsta kvalitet entré in i vineriet. Väl där sker minsta möjliga påverkan i vinifieringsprocessen. För att påminna om Flyinge som ett historiskt viktigt hästcentrum är vinerna märkta med bygdens logotyp, Pegasus, den bevingade hästen.

Pegasus Stål 255:- 31360

Ett vin som avskalat och elegant skall ge uttryck för årets förutsättningar att framställa ett torrt vin. Rent, fruktigt och friskt. Toner **av gula äpplen, krusbär, citrus, ananas och persika. Alkoholhalt: 15 %**
Restsocker: <3 g

Klagshamn- Inkognito Unfiltered 349:-35089

Frisk smak, fatkaraktär, inslag av gula äpplen, ananas, apelsin, marsipan, färska örter och vanilj. 100 % Solaris. Jäst och lagrat på franska ekfat varav 30 % var nya. Vinet är ofiltrerat och kan därför lämna en lätt bottenfällning.

Nordic 50 cl 199:- 33731

100 % solaris, restsötma på 67g/l. Druvorna kommer från gamla oympade vinstockar. Ljus gula toner i glaset och en doft som påminner om Moscato dåsti

Fruktig, melon, päron, gröna äpple och persika. Lätt spritsig från början, försvinner efterhand. I smaken hittas päron, melon, äpple. Sött vin bra balans i syran.

Balders Blod 299:- 32999 så är detta ett vin vi gör ungefär 3 ggr på 10 år (2006,2009,2013,2016,2018), de andra åren så gör vi rose´vin av druvorna. Druvorna skördades från gårdens äldsta stockar(planterade 2001) och består av ca 93 % Rondo och 7 % Cabernet Cortis (planterade lite senare).

Skördeuttaget ligger på ungefär 50 cl vin per stock.

Druvorna avstjälkades och krossades, för att sedan jäsa i 8 dagar i rostfria tankar (breda och låga), under jäsningen utfördes överpumpning (remontage) dagligen.

Efter avslutad jäsning har vinet lagrats på Amerikanska ekfat ungefär 10 månader. Sedan har vinet fått lagras på flaska.

Rondo brukar kunna ha en björnbärs doft, Cabernet cortis ger mer en Cabernet karaktär (svarta vinbär/svartvinbärsblad), och faten kakao/kanel,ek, vanilj och choklad om jag skulle förenkla komponenternas tillförande till vinet.

Jorden här i Klagshamn (södra fältet, där dessa druvor växt), är flintarik lerjord ovanpå kalkblandad sand, med berggrund av kalk