



Andersen Winery Elmsfeuer

Producent: Andersen Winery
Område: Mols
Land: Danmark
Alkohol: 10,0

Andersen Winery er et dansk vineri beliggende på Mols. Inspireret af drueverden og de traditionelle produktionsmetoder, som især er kendte fra Champagne, laves der her fantastiske mousserende vine, hvor der i stedet for druer bruges danske frugter og bær, der hovedsageligt kommer fra lokale avlere.

Elmsfeuer er en atypisk og halvtør mousserende vin lavet på særligt udvalgte danske rabarber af sorten Elmsfeuer. Temperaturforskellene mellem de kølige nætter og de lange lyse dage giver rabarberen en lang modningstid, som udvikler en delikat aroma og en sprød syreprofil. Vinen fermenteres på stål med pulpen, hvorefter vinen har gennemgået andengæringen på flasken, som vi kender det fra Champagne.

Vinen lagres herefter i cirka 9 måneder, inden den degorgeres.

Vinbeskrivelse:

Vin lavet på rabarber hører uden tvivl til sjældenhederne.

De dansk dyrkede rabarber har dog på grund af det nordiske klima og deres høje syre nogle fremragende egenskaber i vin, som i dette tilfælde illustreres i vinens sprøde fremtoning med en skarpt fokuseret syre, sødmefyldt rabarberfrugt, blid mousse og charmerende frugtrige aromaer.

Vinministeriet:



Vinhjernen:



Beskrivelse af producenten

I nærheden af nationalpark Mols Bjerge ligger Andersen Winery. Siden 2015 har Mads Groom Andersen, Frantz Maurice Scott Lundby og Morten Rinder Stengaard produceret frugtvin



efter samme principper, som man gør i Champagne. Man er inspireret af "drueverdenen," hvor man benytter sig af de historiske og velansete produktionsprincipper. Blot er råvarerne anderledes, og man prioriterer i høj grad at benytte sig af lokale avlere.

Det hele startede med æblet, som jo lige netop her i Danmark har fantastiske vækstbetingelser.

For ligesom det er tilfældet med de så famøse, "danske" jordbær, hvor de danske udgaver bare smager af mere, har en række af frugter og bær mulighed for at danne en helt anden smag og ikke mindst en uhyre spændende syreprofil. Derfor producerer man nu foruden en række forskellige æblevine også vine på solbær, hindbær, rabarber og ribs. Både knas-tørre udgaver samt mere sødlige af slagsen.

"Netop på vores breddegrader har vi fantastiske råvarer til rådighed, som kan blive til verdens bedste mousserede vine. De nordiske æbler har fx en hel særlig syreprofil, som giver en fantastisk sprødhed til vinen. På rejsen mod nye og spændende vine vil vi til stadighed overraske ved at kombinere de bedste danske frugter, druer og bær. Det bliver vores bud på en nordiske pendant til den franske champagne."
- Andersen Winery

Med deres knivskarpe fokus på kvalitetsråvarer og nordiske principper er Andersen Winery da også i raket fart havnet på danske Michelin-restauranter såsom Geranium, Kong Hans, Henne Kirkeby Kro og Domestic. Derudover er vinene også at finde på vinkortet på toprestauranter i fx Schweiz og Japan.

Læs også artiklen om Andersen Winery fra Aarhus Stiftstidende [her](#).