



Andersen Winery, Ingrid Barrique

Producent:	Andersen Winery
Område:	Mols
Land:	Danmark
Alkohol:	11,5
Drue:	Ingrid Marie

Andersen Winery er et dansk vineri beliggende på Mols, som laver fantastiske mousserende vine på danske frugter og bær.

Danske udsøgte Ingrid Marie-æbler danner grundlaget for denne herlige mousserende vin, der fermenteres på stål og efterfølgende vinificeres på fransk "barrique" i ca. 10 mdr. Derefter gennemgår vinen den traditionelle metode, som vi kender fra bl.a. Champagne.

Vinen lagres på gær i 12 mdr. inden degorgering.

Vinbeskrivelse:

Ingrid Barrique er en delikat og charmerende mousserende vin, der med sin Barrique-lagring nærmest giver æblerne Blanc de Blanc-agtige toner (Chardonnay).

Mere tropisk i stilen end den almindelige Ingrid fremstår denne Ingrid Barrique strågul i farven med elegante aromaer af modne æbler, mandler, smør og toast. I munden forekommer den kompleks med en behagelig mousse, legende syre og en lang, sprød finish.

Fyens Stiftetidende:



Vinexpressen:

Wine of the week

International Food Contest:

SØLV

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 frugtvín 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.