



Andersen Winery, Sigrid

Producent:	Andersen Winery
Område:	Mols
Land:	Danmark
Alkohol:	11,0
Drue:	Ingrid Marie, Jonagold, Belle De Boskoop

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

Æblesorterne Ingrid Marie, Jonagold og Belle De Boskoop danner grundlag for denne sprøde vin, der er lavet af senhøstede æbler og vinificeret efter samme metode, som man bruger i [Champagne](#).

Sigrid er en tør mousserende æblevin, brut (11% Vol.), som vandt GULD, som bedste mousserende æblevin ved Dansk Frugtvinskue i 2017 og GULD ved International Food Contest, 2017.

Vinbeskrivelse:

Sigrid er en spændende, sprød og særdeles vellavet mousserende vin, der med sin tørre, stringente stil vil overraske de fleste Champagne-freaks!

Vinen fremstår strågul i farven med elegante aromaer af grønne æbler, brioche, rugbrød og mandler.

I munden forekommer den middelkoncentreret med en behagelig mousse, legende syre og en afbalanceret, sprød finish.

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.