



Andersen Winery, Kirsebær Stevns

Producent:	Andersen Winery
Område:	Mols
Land:	Danmark
Alkohol:	10,5
Drue:	Stevns

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

Denne "Stevns" er en sød, mousserende vin, som er fremstillet på "Stevnsbærret". Stevnsbærret er en kendt kirsebærssort, som pga. den lange vækstsæson her i nord har unikke betingelser for at skabe komplekse smagsoplevelser.

Vinen er lavet på håndplukkede kirsebær, som er blended med æblevin og vinificeret efter samme metode, som man bruger i [Champagne](#). Kirsebærrene er stampet og efterfølgende gæret med skallerne ved lave temperaturer for efterfølgende at blive blended med en andel æblevin for at skabe balance mellem syre og sødme. Herefter lagrer vinen 12 måneder på flasken, hvor andengæringen finder sted.

Vinbeskrivelse:

Stevns er en sød såvel som forfriskende ledsager til desserter med chokolade, kage og konfekt. Helt oplagt er den selvfølgelig også som ledsager til risalamande.

Druesammensætning:

Stevns kirsebær
Æblevin

Vinbladet:



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.