



## Andersen Winery, Ben A Barrique

|                   |                 |
|-------------------|-----------------|
| <b>Producent:</b> | Andersen Winery |
| <b>Område:</b>    | Mols            |
| <b>Land:</b>      | Danmark         |
| <b>Alkohol:</b>   | 10,0            |
| <b>Drue:</b>      | Solbær Ben A    |

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

Solbærsorten "Ben Alder" danner grundlag for denne videreudvikling af Ben A, som er en charmerende sødlige mousserende vin med 9,2% alkohol. Ben A Barrique er lavet på Ben Adler solbær, der efter presse og gæring blandes med æblevin. Dette skaber den perfekte balance i aromatik og syre. Efterfølgende tilbringer vinen 24 måneder på franske barriquefade (gamle fade fra Romanée-Conti). Slutteligt flaskes vinen for at gære anden gang på flaske, som man traditionelt gør med bl.a. Champagne. Når vinen har tilbragt 24 måneder på sit bundfald, degorgeres den og dosage tilsættes.

### Vinbeskrivelse:

Ben A Barrique har en strålende klar rød farve.

Stilen er doux (sød), og på aromabilledet opleves både bærtone og spændende noter af skov.

Frisk, sødlig og med delikat mousse.

### Druesammensætning:

Solbær  
Æbler

### 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 raketfart 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.