

ÄSTAD VINGÅRD 2018

Växtåret 2018 började försiktigt. Vintern höll sig kvar ända in i april, men sen kom sommaren för att stanna. Solen och rekordvärmen ville aldrig ta slut, vilket till slut stressade rankorna mot slutet av säsongen. Solaris trivs ju bättre i något svalare klimat. Som tur var höll sig ändå syran hög och sockernivåerna låga. Hela 12.600 kg druvor skördades och vi gjorde mousserande vin, stilla viner och en superlokal vinäger.

MOUSSERANDE VINER

Freerun cuvée

En blandning mellan vin som fått jäsa på ek och stål. Andrajäsning på flaska. Ej degorgerat än.
12,5% alk, 0 g/l socker.

Freerun fat

Jäst och lagrad på gamla fat. Andrajäsning på flaska. Ej degorgerat än.
12,5% alk, 0 g/l socker.

Press M (experiment)

Pressmust jäst på stål. Andrajäsning på flaska. Ett experiment för att se om vi kan göra ett lite enklare mousserande vin för tidigare konsumtion.

Press Q (experiment)

Pressmust jäst på stål. Andrajäsning på flaska, men med en annan jäst.

STILLA VINER

Stilla 0015

Jäst på stål. En ensam tank från den första skördedagen som var fruktigare än övriga. Buteljerades ensam för tidigare släpp!
11% alk, 0 g/l socker.

Stilla 0016

Blandning av vin som fått jäsa på stål och fat. Något mer komplext än 0015 och förhoppningsvis med bättre lagringspotential.
11,5% alk, 0 g/l socker.



SE-EKO-03
Svenskt jordbruk


ÄSTAD
VINGÅRD