

Vinkort



STOREBÆLT

SINATUR HOTEL
& KONFERENCE

Mousserende vine

NV	Robert Barbichon	4 Cepages Brut	Champagne	995,-
NV	Castell de fades	Organic	Cava, Semi secco	380,-
NV	Navaran	N De N	Cava, Brut	495,-
NV	Proverbio	Glera	Prosecco	85/500,-
2021	Vejrhøj vingård	Penning	Mousserende	550,-
NV	Stokkebye	Stella	Bovense	1250,-

Hvidvin

Frankrig

2020	Domaine Sparr	Pinot blanc	Alsace	600,-
2018	Domaine Sparr	Pinot gris Sensation	Alsace	650,-
2020	Pascal Bouchard	Chardonnay	Chablis	750,-
2022	Cecile Paquet	Chardonnay	Bourgogne	795,-
2022	Ch. L'ermite d'auzan	Blanc	Costieres de Nimes	420,-
2021	Lieubeau	Sur lie	Muscadet sevre et main	495,-
2022	Belle Mayance	Chardonnay	Pays d.Oc	450,-
2021	Domaine Paul mas	Les Tannes – Sinatur	Languedoc	85/380,-

Hvidvin

Italien

2022	Poggio al Sole	Chardonnay	Toscana	90/495,-
2021	La Cappuccina	Pinot Grigio	Soave	510,-
2019	La Cappuccina	San Brizio	Soave	550,-

Tyskland

2022	Burg Ravensburg	Riesling	Sulzfeld	595,-
2020	Burg Ravensburg	Weissburgunder	Sulzfeld	595,-
2023	Dachs	Riesling	Pfalz	450,-

Spanien

2022	Menade	Sauvignon blanc	Rueda	550,-
------	--------	-----------------	-------	-------

Østrig

2022	Nussberg Wieninger	Grüner Veltliner	Wien	595,-
2022	Nussberg Wieninger	Gemiscchter Satz	Wien	550,-

Danmark

2020	Dyrhøj vingaard	Rös Solaris	Røsnæs	495,-
2019	Dyrhøj vingaard	Rös Solaris Reserve	Røsnæs	695,-
2021	Vejrhøj Vingård	Sterling, Solaris	Fårevejle	550,-
2021	Vejrhøj vingård	Gylden orange	Fårevejle	550,-
2022	Stokkebye	Liva, Solaris	Bovense	525,-
2022	Stokkebye	Frank, Solaris	Bovense	645,-
2022	Vexebo vin	Solaris	Fredensborg	895,-

Rosévin

Danmark

2023	Lindely	Solnedgang	Kolding	500,-
------	---------	------------	---------	-------

Tyskland

2022	Bretz	Spätburgunder	Rheinhessen	85/380,-
------	-------	---------------	-------------	----------

Italien

2022	Primavera	Rosato di Sangiovese	Toscana	495,-
------	-----------	----------------------	---------	-------

Rødvin

Frankrig

2021	Dom. Des Terres Vivant	La Lutine	Beaujolais	595,-
------	------------------------	-----------	------------	-------

2020	Haut-Moulin	Vielle vigne	Bordeaux	90/550,-
------	-------------	--------------	----------	----------

2022	Paul Mas	Mas Des Tannes	Languedoc	450,-
------	----------	----------------	-----------	-------

2022	La font du Vent	Notre Passion	Côtes du Rhone	500,-
------	-----------------	---------------	----------------	-------

2020	Famille Perrin	Coudoulet de Beaucastel	Côtes du Rhone	795,-
------	----------------	-------------------------	----------------	-------

2020	Ch. Croix des Pins	Les dessous des dentelles	Gigondas	695,-
------	--------------------	---------------------------	----------	-------

2021	Paul Mas	Les Tannes – Sinatur	Languedoc	85/380,-
------	----------	----------------------	-----------	----------

Tyskland

2021	Abril	Spätburgunder	Baden	695,-
------	-------	---------------	-------	-------

2023	Dachs	Pinot Noir	Baden	450,-
------	-------	------------	-------	-------

Rødvin

Italien

2021	Poggiofondo	Chianti	Toscana	500,-
2020	La casa di Roberta	Ripasso	Valpolicella	595,-
2021	Sessola	Appassimento	Puglia	90/520,-
2020	Stokkebye & Friends	Passione	Terra Siciliane	525,-

Spanien

2019	Tomas Cusiné	Vilosell	Costers del segre	550,-
2017	Vina Pomal	Reserva Alta	Rioja	550,-
2017	Bodegas Tempore	Tempranillo	Aragon	460,-
2019	Fosca Del Priorat	Garnatxa	Priorat	560,-

Danmark

2022	Vexebo vin	Regent	Fredensbo	950,-
------	------------	--------	-----------	-------

Dessertvin

NV	Andar Pervigne	Vallebelbo, Moscato	Italien	85/380,-
2019	La Cappuccina	Recioto di Soave	Veneto	450,-
2021	San Maurizio	Brachetto D´Acqui	Piemonte	480,-
NV	Vallebelbo	Brachetto	Piemonte	380,-
2018	Château du Mont	Sauternes	Frankrig	550,-

Portvin

NV	Fonseca	Ruby	Portugal	85/450,-
NV	Fonseca	Terra Prima	Portugal	550,-
NV	Fonseca	10 års tawny	Portugal	95/650,-
2018	Fonseca	LBV	Portugal	95/650,-

Alkoholfri

NV	Chavin zero	Chardonnay	Frankrig	90/395,-
NV	Chavin zero	Syrah	Frankrig	90/395,-
NV	Van Nahmen	Æble/Kvæde	Tyskland	90/395,-
NV	Van Nahmen	Riesling	Tyskland	90/395,-
NV	Van Nahmen	Dornfelder	Tyskland	90/395,-

Økologisk vin

- Det 'miljøbevidste' valg

Økologisk vinbrug er en mere miljøvenlig dyrkningsform end konventionel vinbrug, da vinen dyrkes uden brug af traditionelle kunstgødningsformer eller brug af sprøjtemidler med pesticider mod ukrudt og insekter. I stedet bruges skadedyrenes naturlige fjender til at bekæmpe dem med og ukrudt luges væk eller holdes nede manuelt. Den såkaldte bordeauxvæske, som er et plantebeskyttelsesmiddel fremstillet af en blanding af kobber, kalk og vand, er også stadig tilladt.

Når det kommer til produktionen, må der anvendes 30 af de 55 godkendte tilsætningsstoffer fra den konventionelle vindyrkning i den vin, der sælges som økologisk. Oftest er der dog langt færre tilsætningsstoffer i, da de fleste vinhuse har fundet på forskellige måder, som ikke omfatter brugen af kemi, til f.eks. at stabilisere vinens vinsyreindhold, korrigere alkoholindholdet og filtrere og klare vinen på. Det giver en vin med færre tilsætningsstoffer og med druer, der er dyrket under mere naturlige forhold end ved konventionel vindyrkning. Men helt fri for tilsætningsstoffer bliver du altså ikke, selv om vinen bærer det grønne blad, der er den officielle EU-certificering for økologi.

Der er dog faldgruber, hvor det kan være svært at navigere. Vinmarken kan f.eks. være økologisk certificeret, men ikke produktionsdelen, hvilket i så fald vil resultere i at selve den færdige vin ikke kan bære det økologiske certificeret. Vil du som forbruger være sikker på, at det er en økologisk vin, du har mellem hænderne, bør du derfor altid se efter et certifikat.

Naturvin

- Det 'naturlige' valg

Der ikke nogen officiel definition på, hvad naturvin er, eller noget centralt vedtaget regelsæt for, hvordan den skal laves. Den korte forklaring er, at naturvin er vildgæret druesaft, hvor man i kælderens tilstræber at blande sig så lidt som overhovedet muligt i "naturens gang".

I den forstand er naturvin den mest 'naturlige' form for vin, der findes. Her er der ingen tilsætningsstoffer – end ikke svovl. I få tilfælde vil enkelte naturvinsprocenter anvende en lille smule svovl for at stabilisere vinen under tapning, men det er undtagelsen snarere end reglen. Det betyder naturligvis, at naturvin har en noget kortere holdbarhed end andre former for vin. Til gengæld er vinen blevet behandlet så naturligt og med så lidt maskinel og menneskelig indblanding som muligt, lige fra vinstokken blev plantet og til vinen er blevet færdigproduceret. Dyrkningen er sket uden brug af kunstgødning og pesticider og høsten er foregået med håndkraft. Produktionen af vinen er også foregået uden brug af maskiner. Så her får du vin, hvor al omhædling og håndtering i vinkælderen er foregået manuelt.

Resultatet er en vin, der er umiddelbar, åben og særegen i smagen. Smagsoplevelserne er dog lige så forskellige som den er mellem traditionelt producerede vine, men med plads til en lidt mere rummelig definition af, hvornår en vin er vellykket.

Biodynamisk vin

- Det 'kosmiske' valg

Biodynamisk vindyrkning tager skridtet videre fra økologisk vinbrug. Men hvor økologisk vindyrkning handler om, hvad man *ikke* må gøre i vinmarken – fx bruge kunstgødning og kemisk sprøjtegift – så handler biodynamisk vindyrkning i højere grad om, hvad man *gør*.

Biodynamisk vindyrkning bliver mere og mere udbredt. Den bygger på de principper, som den østrigske filosof Rudolf Steiner fastlagde for dyrkning af jord og afgrøder tilbage i 1920'erne. Her tages der hensyn til alle de påvirkninger som jord og planter er under indvirkning fra, herunder planeterne og de stoffer, som er findes naturligt i jorden og på markerne. Vinbonden tilrettelægger sit arbejde efter en astronomisk kalender, der tager højde for solens, stjernernes, planeternes og månens rytme.

Selv om det kan lyde halvreligiøst, har de vinbønder, som er gået over til biodynamisk vindyrkning oplevet stor fremgang i både høstudbyttet og kvaliteten af deres druer. Det har skabt ekstra bevågenhed omkring biodynamiske vine, der primært certificeres under organisationen Demeter, som har lidt skrapere regler end i økologisk vinbrug. Som biodynamisk vinproducent findes der dog andre bureauer, man kan lade sig certificere sig under, som f.eks. Respect og Biodyvin. Også i biodynamisk vinproduktion er der nogle ganske få tilsætningsstoffer, som er tilladt. Ser vi bort fra svovlen, er det dog ikke helt de samme, som de tilsætningsstoffer der er tilladt i konventionel vin.