

Vinkort



STOREBÆLT

**SINATUR HOTEL
& KONFERENCE**

Mousserende vine

NV	Robert Barbichon - 4 Cepages Brut – Champagne		995,-
NV	Castell de fades – Catalonien - Cava, Semi secco		85/380,-
NV	Navaran - N De N – Catalonien – Cava – Brut		495,-
NV	Proverbio – Treviso – Veneto – Prosecco – Ekstra dry		90/500,-
2021	Vejrhøj vingård – Penning – Danmark - Mousserende		550,-

Hvidvin

Frankrig

2022	Domaine Sparr - Pinot blanc – Alsace		600,-
2022	Domaine Sparr - Pinot gris - Alsace		650,-
2018	Kuentz-Bas – Riesling – Alsace		470,-
2017	Kuentz-Bas - Pinot Gris – Alsace		470,-
2021	Pascal Bouchard – Chardonnay – Chablis		750,-
2023	Cecile Paquet – Chardonnay – Bourgogne		795,-
2024	Ch. l'Ermite d'Auzan – Blanc - Costieres de Nimes		420,-
2022	Lieubeau – Melon de bourgogne – Loire		495,-
2024	Elegance 43.06 Nord – Chardonnay - Languedoc-Roussillon		450,-
2024	Domaine Paul mas - Les Tannes Sinatur – Languedoc		85/380,-

Hvidvin

Italien

2024	La Cappuccina - Pinot Grigio – Veneto		510,-
2022	La Cappuccina San brizio – Garganega – Soave		550,-
2024	Poggio al Sole - Sangiovese Bianco – Toscana		460,-

Tyskland

2023	Burg Ravensburg – Riesling - Sulzfeld		595,-
2023	Burg Ravensburg – Weissburgunder – Sulzfeld		595,-
2025	Dachs – Riesling – Pfalz		90/450,-

Spanien

2024	Menade - Sauvignon blanc – Rueda		550,-
2024	Casa de la Ermita – Blanco – Jumilla		450,-

Østrig

2024	Nussberg Wieninger - Grüner Veltliner – Wien		595,-
2022	Nussberg Wieninger - Gemiscchter Satz - Wien		550,-

Danmark

2020	Dyrhøj vingaard – Rös – Solaris - Røsnæs		495,-
2021	Dyrhøj vingaard – Rös Reserve – Solraris –Røsnæs		695,-
2021	Vejrhøj Vingård – Sterling – Solaris – Fårevejle		550,-
2021	Vejrhøj vingård – Gylden – Orange – Fårevejle		550,-
2023	Stokkebye – Liva – Solaris – Bovense		525,-
2023	Stokkebye – Fran – Solaris - Bovense		645,-
2022	Vexebo vin – Solaris – Fredensborg		895,-

Rosévin

Danmark

2024 Lindely – Solnedgang – Kolding 550,-

Tyskland

2024 Bretz – Spätburgunder – Rheinhessen 85/380,-

Italien

2023 Poggio al sole - Rosato di Sangiovese – Toscana  495,-

Rødvin

Frankrig

2023 Dom. Des Terres Vivant – Gamay - La Lutine – Beaujolais  595,-

2021 Haut-Moulin - Vielle vigne - Bordeaux  90/550,-

2023 La font du Vent - Notre Passion - Côtes du Rhone  500,-

2022 Famille Perrin - Coudoulet de Beaucastel - Côtes du Rhone  795,-

2023 Ch. Croix des Pins - Les dessous des dentelles - Gigondas  695,-

2024 Paul Mas - Les Tannes – Sinatur - Languedoc  85/380,-

Tyskland

2023 Dachs - Pinot Noir – Baden 90/450,-

Rødvin

Italien

2024	Poggiotondo – Chianti – Toscana		500,-
2022	La casa di Roberta – Ripasso – Veneto		595,-
2023	Sessola – Appassimento – Puglia		90/520,-
2020	Stokkebye & Friends – Passione – Terra Siciliane		525,-

Spanien

2020	Tomas Cusiné – Vilosell – Catalonien		550,-
2020	Vina Pomal – Tempranillo – Reserva – Rioja		550,-
2024	Bodegas Tempore – Tempranillo – Aragon		560,-
2024	Casa de la Ermita – Roble – Jumilla		500,-

Danmark

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

Dessertvin

NV	Andar Pervigne – Moscato – Piemonte		85/380,-
2019	La Cappuccina - Recioto di Soave – Veneto		450,-
NV	San Maurizio - Brachetto D'Acqui – Piemonte		480,-
NV	Vallebelbo – Brachetto – Piemonte		380,-
2022	Château du Mont – Sainte Croix du Mont – Frankrig		550,-

Portvin

NV	Fonseca – Ruby – Portugal		85/450,-
NV	Fonseca - Terra Prima – Portugal		550,-
NV	Fonseca - 10 års tawny- Portugal		95/650,-
2019	Fonseca - LBV- Portugal		95/650,-
NV	Warre's – 10 års – White		95/650,-

Alkoholfri

NV	Divin – Sauvignon blanc – Loire		90/395,-
NV	Divin – Pinot Noir – Loire		90/395,-
NV	Arensbak – White – Danmark		90/395,-
NV	Arensbak – Rosé – Danmark		90/395,-
NV	Van Nahmen - Æble/kvæde -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 kælderen 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 omhældning 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 skrappe regler end i økologisk vinbrug. Som biodynamisk vinproducent findes der dog andre bureauer, man kan lade sig certificere 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.