



SKÆRSØGAARD VIN

Nørresøvej 12, Dons, 6051 Almind

Tlf. 75 55 44 73 / M 23 38 08 09

www.dansk-vin.dk e-mail: salg@dansk-vin.dk

**AKTUEL SORTEMENT & VEJLEDENDE UDSALGSPRISER
I specialhandel, HJ Hansen, Vinspecialisten, nethandel og
Skærsøgaard's gårdbutik**

November 2016 – nu med ØKO segment



**15 årgange af oplevelser fra Danmarks mest præmierede vingård.
168 medaljer - heraf 44 guldmedaljer**

Årets Vinbonde & Årets Vinmager & Årets Vingård i 2015 & 2016.

Vin af druer fra Skærsøgaard's vinmarker:

Rødvin

Vejl udsalgspriser incl moms

Gold Top 2014 **200 kr.**

Regionalvin Jylland 75 cl. 12 % vol. Tør, kraftig og frugtholdig vin. Druesort – Rondo, Leon Millot og Regent. Fremstillet og gæret traditionelt i egetræsfade – Lagret på barrique i et år.

Sølvmedalje og årets bedste rødvin Dansk Vinskue 2016

Sølvmedalje og årets bedste rødvin Dansk Vinshow 2016

International sølvmedalje – PIWI International 2016

Leon Millot 2014 **200 kr.**

Regionalvin Jylland 75 cl. 12 % vol. Enkeltdruevin. Tør, mild og frugtholdig vin. Druesort – Leon Millot. Fremstillet og gæret traditionelt i egetræsfade – Lagret på barrique i et år.

International sølvmedalje – Cuvée 2016, Tjekkiet.

International Guldmedalje – PIWI International 2016

Rondo 2014 **200 kr.**

Regionalvin Jylland 75 cl. 12 % vol. Enkeltdruevin. Tør og frugtholdig vin. Druesort – Rondo. Fremstillet og gæret traditionelt i egetræsfade – Lagret på barrique i et år.

Cabernet Cortis 2014 **200 kr.**

Regionalvin Jylland 75 cl. 12 % vol. Enkeltdruevin. Tør og frugtholdig vin. Druesort – Cabernet Cortis. Fremstillet og gæret traditionelt i egetræsfade – Lagret på barrique i et år.

Rosévin: Udsolgt

Hvidvin: Udsolgt

Mousserende vin (disse findes også evt. som Magnum og Jeroboam)

DON's Rosé BRUT 2014 **400 kr.**

Dansk Mousserende vin, 75 cl. 12 % vol.

Druesorter – Rondo. Fremstillet ved flaskegæring i 9 mdr. (Méthode traditionnelle)

Guldmedalje – årets bedste vin, dansk vinshow 2015

International sølvmedalje – Effervescents du Monde, Frankrig, 2015

Guldmedalje og årets bedste vin - Dansk Vinskue 2016

DON's Cuvée BRUT 2014 **400 kr.**

Dansk Mousserende hvid vin, 75 cl. 12,5 % vol.

Druesorter – Solaris & Orion. Fremstillet ved flaskegæring i 9 mdr. (Méthode traditionnelle)

Guldmedalje og "årets vin af druer" – Danish International Food Contest 2015

International Bronzemedalje – International Sparkling Awards, EXPO, Milano 2015

International sølvmedalje – PIWI International 2015

International sølvmedalje – Effervescents du Monde, Frankrig, 2015

International sølvmedalje – Cuvée 2016, Tjekkiet.

Sølvmedalje - Dansk Vinskue 2016

DON's fadlagret Natural BRUT 2014 **400 kr.**

Dansk Mousserende hvid vin, 75 cl. 12,5 % vol.

Druesorter – Orion & Zalas Perle. Fremstillet ved lagring af cuvée på barriques i 6 måneder og flaskegæring i 10 mdr. (Méthode traditionnelle)

Bronzemedalje - Dansk Vinskue 2016

International Guldmedalje – PIWI International 2016

DON's RED halvtør 2014 **400 kr.**

Dansk Mousserende rød vin, 75 cl. 12,5% vol. Fadlagret
Druesort – Leon Millot. Fremstillet ved flaskegæring i 10 mdr. (Méthode traditionnelle)

International Guldmedalje – PIWI International 2016

DON's RED BRUT 2009 og 2010 (få tilbage) **400 kr.**

Dansk Mousserende rød vin, 75 cl. 12%/12,5% vol. Fadlagret
Druesort – Leon Millot. Fremstillet ved flaskegæring i 8 mdr. (Méthode traditionnelle)

2010: International sølvmedalje – PIWI International 2012

Søde dessertvine

SWEET ICE 2013 (få tilbage) **400 kr.**

Regionalvin fra Jylland 37,5 cl. 10,5% vol. Druesort: Madeleine Angevine.

Presset på frosne druer, restsødme 75 g/l.

5 af 5 stjerner: Vinavisen 2014: *Denne vin er presset på frosne druer af sorterne Madeleine Angevine og Solaris.*

Det er en liflig og sød - men ikke sliksød - vin. Den har en fin og aromatisk honningduft og en delikat frugtsmag med tilpas syre. Nyd den ikke al for kold - det går ud over alle de fine smagsnuancer. Vinen er sagen til en let og halvsød bærdessert.

SWEET ICE 2014 **400 kr.**

Regionalvin fra Jylland 37,5 cl. 11,5% vol. Druesorter: Madeleine Angevine, Solaris og Orion.

Presset på frosne druer, restsødme 70 g/l.

Hedvin:

HEDVIN 2011 **250 kr.**

Dansk Hedvin 50 cl. 20 % vol. Druesorter – Rondo, Regent, Leon Millot og Cabernet Cortis

Modnet på egefad i 36 måneder – Restsødme 85g/l. God til ostebordet.

International Guldmedalje – Cuvée 2016, Tjekket

Pokal – bedste danske hedvin - Dansk Vinshow 2016

Brændevin af druer

DRUEBRÆNDEVIN MED VINKVIST **250 kr.**

Dansk Druebrændevin 35 cl. 40 % vol. Micro destillat af pressekagen fra Rondo

Blød og grappaagtig aromatisk smag med tiltagende farve fra vinkvist

Pokal – Copenhagen Wine Show 2012: Bedste destillat af pressedruer.

BRANDY (få tilbage) **250 kr.**

Dansk Brandy 35 cl. 40 % vol. - Fremstillet af Skærsøgaard's druer

Destilleret og modnet på små egetræsfade i 8 år

Pokal – Copenhagen Wine Show 2012: Bedste destillat af druevin. Pokal og sølvmedalje 2013

5 af 5 stjerner: Vinavisen 2012: *"Dette er en meget lækker brandy, fremstillet på druer og modnet på egetræsfade. Den har stor fylde, er både dyb og bred i smagen og har noter af modne druer, vanilje og eg samt et strejf af karamel. Prøv den til kaffen."*

BRANDY 2007 Cask strength (62% vol – få tilbage) **400 kr.**

Dansk Brandy 35 cl. 62 % vol. - Fremstillet af Skærsøgaard's druer. Destilleret og modnet på små egetræsfade i 8 år. Intensiv. Limited edition.

Guldmedalje – International Spirit Award 2016

ØKOLOGISK SEGMENT, Cider, Spiritus og Hedvin af danske æbler:

DONS ØKOLOGISK ÆBLECIDER BRUT (fås også som magnum, 300 kr) **150 kr.**

Mousserende økologisk æblevin. 75 cl, 10% el 12% vol. Brut. Méthode traditionnelle

Traditionelt håndfremstillet og tilsat økologisk Æbleau (æblehedvin) som likør



Sølvmedalje – Danish International Food Contest 2013

Guldmedalje – Danish International Food Contest 2014 – Årets Frugtvin.

5 af 5 stjerner: Vinavisen 2014: Dette er ikke vin, men cider - altså æblevin. Men der er intet af den gængse let parfumerede og søde cider over denne delikate udgave. Det er en drik med et hav af fine små bobler, en frisk duft af æbler og en behageligt tør smag med en lang og fin eftersmag af sommeræbler. En utrolig elegant cider, der vil være en glimrende og overraskende apéritif til en festlig lejlighed. Flasken leder endog tankerne hen på en champagneflaske. Man mindes om, at Danmark producerer nogle af verdens bedste æbler. Prisen er helt ok for denne fine kvalitet.

Vinbladet 2015: Pikant bitter duft med æble, karamel, lakrids og citrus. Cremet, fyldig smag, fin mousse og lang eftersmag med æble, karamel, tør og pikant bitter tone og fin syre. Flot, vinøs cider. 90

International Sølvmedalje, International Cider Challenge 2015, London.

International Guldmedalje, China wine and spirits award 2015, Hong Kong.

DONS ØKO Æblefadbrændevin



200 kr.

Dansk fadlagret æblebrændevin 35cl. 41% vol.

Fremstillet bl a af æblesorterne Cox Orange og Ingrid Marie, Destilleret og modnet på egetræsfade i 2 år

5 af 5 stjerner Vinavisen 2013: Denne calva kan Skærsøgaard godt være stolt af. Den er stærk men også fuld af god æblesmag med et tilpas strejf af eg. Den er sagen til en kølig sommeraften på terrassen.

Guldmedalje – International Spirit Award 2015

ØKO ÆBLEAU



150 kr.

Økologisk æble-hedvin 50 cl. 17% vol. Fremstillet af danske æbler. Gæret til cider – destilleret og modnet på egetræsfade som calva i ca.12 måneder. Derefter blandet med frisk æbleråmst og modnet yderligere 14 md. på egefade. Drikkes som dessertvin v. stuetemperatur, eller afkølet som apéritif.

International Guldmedalje og Trofæ, International Cider Challenge 2015, London.

International dobbelt guldmedalje, China wine and spirits award 2015, Hong Kong.

BT: 5 stjerner, sølv, 2015: "Medium fyldig, behagelig harmonisk sødme, flot lang og frisk æblesmag med lidt vanilje. Serveres ved 13 grader til pandekager, tærter, isdesserter, blåskimmelost eller hygge efter kaffen"

Guldmedalje og årets frugtvin – Danish International Food Contest 2015

Frugtvin og spiritus: Specialiteter af danske frugter (æbler, pærer, blommer og solbær)

ÆBLEAU

150 kr.

Æble-hedvin 50 cl. 17% vol. Fremstillet af danske æbler. Gæret til cider – destilleret og modnet på egetræsfade som Calva i ca.12 måneder. Derefter blandet med frisk æbleråmst og modnet yderligere 14 md. på egefade. Drikkes som dessertvin v. stuetemperatur, eller afkølet som apéritif.

5 af 5 stjerner: Vinavisen 2011: "Dette er en ualmindelig lækker hedvin

fremstillet på Danske æbler. Den har en liflig duft af modne æbler og kvæde og en meget lang og sommerlig æblesmag. Den har en dejlig sødme – prøv den til ostebordet og især til blåskimmelost – eller til en sød dessert."

International Guldmedalje og Trofæ China Wine Award 2012.

Sølvmedalje - Copenhagen Wine Show 2013

BØRSEN: 5 stjerner 2013: REN MED FLOT DYBDE OG RENHED "Intens duft af æble, kompleks med en fin syre og moden frugt. Smagen er ren med flot dybde og renhed. Der er et elegant fadpræg, som ikke dominerer, men bare lige hæver og understøtter æblesmagen, som hænger dejligt længe i munden."

KIRSEBÆR HEDVIN

150 kr.

Kirsebær-hedvin 50 cl. 17,5% vol.

Fremstillet af danske Stevns kirsebær. Forstærket med egen kirsebærdestillat og alkohol.

Lagret på egefade og luftede glasballoner i 1½ år. Restsødme 90 g/l, syrefast med stensmag.

5 af 5 stjerner: Vinavisen 2015: En helt fantastisk hedvin af danske Stevns kirsebær og forstærket med vingårdens eget kirsebærdestillat. Det er en ren og intens kirsebærsmag, der fylder munden og bliver hængende rigtig længe. Vinen har modnet på egetræsfade, hvilket giver den ryggrad og struktur ud over den gode frugt. Man fornemmer virkelig, at der er kælet for detaljerne.

International dobbelt-guldmedalje, China wine and spirits award 2015, Hong Kong.

Guldmedalje – Danish International Food Contest 2015

SOLBÆR CREME **200 kr.**

Destilleret dansk solbærvin 50 cl, 20% vol. - til KIR som Creme de Cassis
Opblødt i solbær, klaret og mættet med dansk honning til 400 g restsødme

Sølvmedalje og Årets Frugtvin, Dansk forum for Frugtvin 2013

5 af 5 stjerner: Vinavisen 2013: *Her har vi den ene af vinder-frugtvinene fra det netop afholdte frugtvin skue.*

Den er meget lækker, har en intens solbærsmag og anbefales som ingrediens i kir. Det er den bestemt også velegnet til - nøjagtig som en fransk Crème de Cassis. Men prøv også at skænke et lille glas af solbær-vinen godt afkølet.

SOLBÆR LIKØR **200 kr.**

Destilleret dansk solbærvin 50 cl, 30% vol. Opblødt i solbær, klaret og sødet med dansk honning til 200 g restsødme

SOLBÆR ROM **200 kr.**

Solbær trukket i dansk rom. Honningsødet med 100g sødme/l og fadlagret i 5 år. 50 cl, 26% vol

DANSK 5 ÅRS ROM **200 kr.**

Mørk fadlagret rom af caribisk melasse og rørsukker. 5 år på Barrique. 35 cl, 46% vol.

DONS Æblefadbrændevin **200 kr.**

Dansk fadlagret æblebrændevin 35cl. 41% vol. Fremstillet af æblesorterne Pigeon og Ingrid Marie, Destilleret og modnet på egetræsfade i 5 år

5 af 5 stjerner Vinavisen 2013: *Denne calva kan Skærsøgaard godt være stolt af. Den er stærk men også fuld af god æblesmag med et tilpas strejf af eg. Den er sagen til en kølig sommeraften på terrassen.*

Guldmedalje – International Spirit Award 2015

DONS Pærefadbrændevin **200 kr.**

Dansk fadlagret pærebrændevin 35cl. 43% vol.

Fremstillet af pæresorterne Concorde og Lucas, Destilleret og modnet på egetræsfade i 4 år

Sølvmedalje – International Spirit Award 2013

Vinavisen 2014: *En dejlig calva med en vis fedme, der får smagen af modne frugter til at holde rigtig længe. Eftersmagen slutter med en lille sødme.*

MIRABELLEBRÆNDEVIN **200 kr.**

Aromatisk blankt mikrodestillat, glaslagret, 50 cl, 40% vol.

ÆBLEBRÆNDEVIN 2009, 50 cl **200 kr.**

FRUGTBRÆNDEVIN, 50 cl (af bærfrugter – få tilbage) **200 kr.**

SOLBÆR HONNING DRAM **200 kr.**

Blød brændevin. Destilleret dansk solbærvin 50 cl, 40% vol.

Piftet med 10% dansk honning og 1% solbærlikør. Fås filtreret og ufiltreret.

Snaps

RØNNEBÆRSNAPS **100 kr.**

Mild kryddersnaps til jul og højtider, 35 cl, 40% vol.

Aromatisk snaps trukket i 2 måneder på modne rønnebær med hele stænger af kanel, vanilje og stjerne anis. Siden er halvdelen lagret på egefade, halvdelen på stålfad. Der er anvendt ½ kg rønnebær/l snaps, som siden er tilsmagt med eget fadlagret æble- og solbær destillat.

Alle priser er inkl. moms og. vin- og spiritus afgifter. Der tages forbehold for prisvariationer, aktuel lagerbeholdning og trykfejl.

Vinene kan også bestilles hos Skærsøgaard vin. Skriv et mail om hvad der ønskes og tydelig adresse. Vinene sendes da med kurér. Der medsendes faktura ved levering. Fragtfri levering ved minimum 6 flasker. For 1 – 5 flasker faktureres 150 kr i fragt.