



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**

Juli 2017 – nu med ØKO segment



**16 årgange af oplevelser fra Danmarks mest præmierede vingård.
180 medaljer - heraf 47 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

Vinbladet 2017: *Kølig duft, lyse friske bær med stødt, sort peber og fine nuancer fra fad. Rank struktur, frisk, luftig med god fylde og lang eftersmag med friske bær, stødt peber og meget fin syre.*

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

5 af 5 stjerner: Vinavisen 2016: *"En dansk rødvin - og en meget lækker rødvin. Den har frugten i front med friske bærnøter i duften og med en blød og lang frugtsmag. Den er modnet på egetræsfade i et år, hvilket giver tilpas tanniner som modspil til al den liflige frugt. Drik den, som den er, eller til lette kødretter og fjerkræ".*

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:

Orion Classic 2016 – få tilbage

150 kr.

Regionalvin Jylland 75 cl. 11,5 % vol. Tør og mild vin. Restsødme 4g/l. Druesort – Orion,

5 af 5 stjerner: Vinavisen 2017: *En raffineret hvidvin med mineralske noter og citrus i duften. Smagen er elegant, frisk og saftig og bliver hængende længe i munden, hvor den udvikler sig med nye fine smagsindtryk. Måske er der mange, der vil tænke, at de ikke vil betale 150 kr. for en dansk vin, men denne vin er på et højt internationalt niveau, så det kan man roligt gøre. Drik den som apéritif eller til retter med lyse fisk.*

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

5 af 5 stjerner: Vinavisen 2016: *En meget elegant, mousserende vin med en fin laksefarve, en blød og fyldig mousse og en liflig bærsmag med noter af især friske hindbær. Servér den som velkomstdrink nytårsaftnen eller til en let fiskeforret. Man kan godt forstå, at denne vin er kåret som årets bedste vin ved Dansk Vinskue 2016. Og ikke nok med det - den er også blevet hædret med en sølvmedalje ved den internationale konkurrence for mousserende vine, Effervescents du Monde 2015.*

BT 2017 nytårsvin, 5 af 6 stjerner: *Samme fremstillingsmetode som champagne. Lækker medium fyldig, behagelig tør, flotte små bobler, velstruktureret, lang, let krydret og saftig, rød bærsmag.*

Vinbladet 2017: *Fin, spinkel duft med hindbær, citrus og grapefrugt. Luftig smag, cremet med fin syre og mousse, luftig eftersmag med hindbær og fin syre. |90*

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

5 af 5 stjerner: Vinavisen 2016: *Denne mousserende vin, der er fremstillet på druerne Orion og Solaris, har vundet adskillige medaljer og priser såvel i danske som i udenlandske konkurrencer. Og det forstår man godt. Det er en meget elegant vin med fine små bobler og en fin duft af lyst brød og citrus. Der er også citrus i den friske smag, der holder længe i munden. 400 kr. er helt ok for en dansk vin af denne kvalitet. Nyd den som apéritif, nytårsaften kl. 24 eller til lette skaldysretter.*

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

5 af 5 stjerner: Vinavisen 2017: *En spændende, dansk mousserende vin på druerne Orion og Zalas Perle. Vinen har en dejlig duft af brød og frugt, en livlig men blød mousse og en fyldig smag med noter af moden frugt. Vinen er fadmodnet i seks måneder, hvilket uden tvivl bidrager til dens fylde og bredde. Den kan nydes som apéritif eller til lette retter.*

Vinbladet 2017: *Duft af æble, citrus og gyvel med nuancer fra fad. Cremet smag, fyldig med frisk og cremet eftersmag med let fadkarakter. 190*

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

5 af 5 stjerner: Vinavisen 2017: *En raffineret, mousserende vin med en flot, dybrød farve og en fyldig, skummende og blød mousse. Det er en vin med rødvinskarakter, lavet på rødvinsdruen Leon Millot. Vinen dufter også lidt à la Pinot Noir og har liflig halvtør smag med både frisk frugt, god fylde og en lang eftersmag med masser af facetter. 400 kr. er helt ok for denne vin, der er fadmodnet og fremstillet på samme måde som en champagne - med andengæring på flaske.*

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 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.

SWEET BLUE 2016

400 kr.

Regionalvin fra Jylland 37,5 cl. 12% vol. Druesorter: Solaris og Sauvignirer Gris.

Fremstillet af overmodne druer hvor hovedparten har ædelråd, restsødme 100 g/l.

5 af 5 stjerner: Vinavisen 2017: *Fremstillet af overmodne druer hvor hovedparten har ædelråd, restsødme 100 g/l.*

Modne citrusfrugter og melon præger duften af denne liflige søde hvidvin. Smagen er sød med ikke tung og slikkød, men derimod let og elegant og med en lang aromatisk eftersmag. Det er forår på flaske. Nyd vinen til en let dessert eller kage - fx med nougat eller syltede frugter.

International Guldmedalje – Cuvée 2017, Tjekkiet

Hedvin:

HEDVIN 2010

250 kr.

Dansk Hedvin 50 cl. 20 % vol. Druesorter – Rondo, Regent, Leon Millot og Cabernet Cortis
Modnet på egefad i 5 år – Restsødme 88g/l. God til ostebordet.

Guldmedalje – International Spirit Award 2013

Guldmedalje - Copenhagen Wine Show 2013

5 af 5 stjerner: Vinavisen 2013: *Denne hedvin dufter som en let portvin, men der er intet portvins-agtigt over smagen.*

Den har sødme, men også tilpas tørhed og en fin smag af blå druer. Den er ualmindelig lækker. Nyd den let afkølet til milde oste.

Guldmedalje – International Spirit Award 2017

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, Tjekkiet

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 – Dansk 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

Vinavisen 2017: *Røget duft, masser med frugt, stærk, pirre i næsen. Meget stærk, river i mundhulen, samtidig cremet med lang, cremet og kras frugtagtig eftersmag. En rigtig maveknuser. |91*

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

DONS ØKOLOGISK ÆBLECIDER BRUT (fås også som magnum, dobbelt pris)



150 kr.

Mousserende økologisk æblevin. 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.

Sølvmedalje – Danish International Food Contest 2016

Sølvmedalje og årets bedste Cider, Dansk forum for Frugtvin 2017

DONS ØKO Æblebrandy



200 kr.

Dansk fadlagret æblebrandy 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 Skærsgaard 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 æble-råmost og modnet yderligere 14 md. på egefade. Drikkes som dessertvin v. stuetemperatur, eller afkølet som aperitif.

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

International Sølvmedalje ISW Tyskland 2017

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 æble-råmost og modnet yderligere 14 md. på egefade. Drikkes som dessertvin v. stuetemperatur, eller afkølet som aperitif.

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 rygrad 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

Bronzemedalje og Årets Kirsebærvin, Dansk forum for Frugtvin 2017

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 Æblebrandy**200 kr.**

Dansk fadlagret æblebrandy 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 Pærebrandy**200 kr.**

Dansk fadlagret pærebrandy 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, glaslagret, 50 cl**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 direkte 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.