



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 og
Skærsøgaard's gårdbutik

Maj 2015



**14 årgange af oplevelser fra Danmarks mest præmierede vingård.
118 medaljer - heraf 23 guldmedaljer**

Årets Vingård 2013, Årets Vinbonde 2013, Årets Frugtvinmager 2013.

Vin af druer fra Skærsøgaard's vinmarker:

Rødvin

Vejl udsalgspriser incl moms

RONDO 2009

200 kr.

Regionalvin Jylland 75 cl. 11,5 % vol. Tør og mild. Druesort – Rondo. Lagret på barrique.

Guldmedalje - Copenhagen Wine Show 2011, International sølvmedalje – PIWI International 2012

5 af 5 stjerner: Vinavisen 2013: *Denne rødvin har ikke den solmodne frugtsmag, som man finder i vine fra sydligere himmelstrøg. Den har heller ikke muskler, fylde eller frugtsødme. Men det skal man heller ikke forvente af en dansk rødvin. Til gengæld er den mild og tør og med noter af kirsebær og sarte krydderier. Det er en elegant og saftig vin og med et alkoholindhold, der gør den velegnet til frokostretter. Netop denne årgang har vundet guld ved Dansk Vinshow.*

SILVER TOP 2009

200 kr.

Regionalvin Jylland, 75 cl. 12 % vol. Druesorter – Rondo og Leon Millot.

Lagret på franske egetræsfade i 1 år. Tør, mild og frugtrig rødvin.

Bronzemedalje Dansk Vinskue 2012 & 2013

SILVER TOP 2010

200 kr.

Regionalvin Jylland, 75 cl. 12 % vol. Druesorter – Rondo og Leon Millot.

Lagret på franske egetræsfade i 1 år. Tør, mild og frugtrig rødvin.

International sølvmedalje – PIWI International 2013

LEON MILLOT 2009

200 kr.

Regionalvin Jylland 75 cl. 11,5 % vol. Tør og frugtholdig vin. Druesort – Leon Millot.

Fremstillet og gæret traditionelt i egetræsfade – Lagret på barrique.

Vinavisen 2012: *Kan man lave rødvin i Danmark? Ja, det kan man faktisk godt, og denne rødvin er en af de gode. Den er mild med en fin duft af friske bær og med en blød og rund frugtsmag.*

Nyd den gerne let afkølet til en god frokostret.

Gold Top 2013

200 kr.

Regionalvin Jylland 75 cl. 12 % vol. Tør og frugtholdig vin. Druesort – Rondo, Leon Millot og

Regent. Fremstillet og gæret traditionelt i egetræsfade – Lagret på barrique i et år.

5 af 5 STJERNER: Vinavisen 2015: *OM MULIGT ENDNU BEDRE END 2009*

"Vi har tidligere smagt rødvinen Gold Top i årgang 2009. Den var dejlig og bestemt også til fem stjerner. Årgang 2013 er om muligt endnu bedre med sin dejlige duft af friske kirsebær og sin rene bærsmag. Vinen er fadmodnet i et år, hvilket har givet den en flot struktur. Den har også en rank syre, der gør den yderst velegnet til mad."

Rosevin:

Rose 2014

150 kr.

Regionalvin Jylland 75 cl. 11,5 % vol. Tør og sommerfrisk vin. Druesort – Rondo, Cabernet Cor, Frühburgunder

Hvidvin:

Solaris Classic 2014

150 kr.

Regionalvin Jylland 75 cl. 11,5 % vol. Tør og aromatisk vin. Druesort – Solaris

5 stjerner BT, 2015: Behagelig tør, medium let, flot hvidvin, harmonisk, frisk frugtsyre, blomsterrig med sart smag af perfekt modnet solaris-drue og et lille strejf moden pære i eftersmagen.

Vinbladet, 2015: Frisk duft, grønt æble, citrus og blomst, stadig lette aromatiske toner fra gærceller. Frisk smag, slank med god fylde og eminent syre der afslutter eftersmag sammen med vinens frugt. 88

5 stjerner, Vinavisen 2015: "Det er egentlig fantastisk, at vi under kølige danske himmelstrøg kan fremstille så vidunderlig en hvidvin. Den har en fin duft med noter af hyldeblomster og en fyldig elegant frugtsmag med en perfekt balance mellem frugtsødme og syre og med masser af smagsfacetter i eftersmagen."

Orion Classic 2014

150 kr.

Regionalvin Jylland 75 cl. 11,5 % vol. Tør og mild vin. Druesort – Orion, Zalas Perle.

Vinavisen, 2015: En god hvidvin - enkel med fine honningnoter og en mild smag med en god syre til mad.

Vinbladet, 2015: Frisk duft, blomsteragtig med grønt æble og citrus. Frisk smag, let cremet forenet med meget præcis og fin syre der afslutter eftersmag sammen med vinens frugt. 90

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

DON's Rosé BRUT 2013

400 kr.

Dansk Mousserende vin, 75 cl. 12 % vol.

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

International sølvmedalje – PIWI International 2014

International sølvmedalje – Cuvée 2015, + Folkets Guldmedalje 2015, Slovakiet

DON's Cuvée BRUT 2013

400 kr.

Dansk Mousserende vin, 75 cl. 11,5 % vol.

Druerarter – Orion, Solaris. Fremstillet ved flaskegæring i 9 mdr. (Méthode traditionnelle)

International sølvmedalje – PIWI International 2014.

Sølvmedalje og "Bedste Danske Mousserende" Dansk Vinshow 2014

International Sølvmedalje, Effervecents du Monde, Frankrig, 2014

International sølvmedalje – Cuvée 2015, Slovarkiet.

DON's RED BRUT 2009 og 2010

400 kr.

Dansk Mousserende rød vin, 75 cl. 12%/12,5% vol. Fadlagret

Druerart – Leon Millot. Fremstillet ved flaskegæring i 8 mdr. (Méthode traditionnelle)

2010: International sølvmedalje – PIWI International 2012

Søde dessertvine:

SWEET ICE 2013

400 kr.

Regionalvin fra Jylland 37,5 cl. 10,5% vol. Druerart: 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 lillig 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.

HEDVIN 2010

250 kr.

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

Modnet på egefad i 24 måneder – 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.

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

250 kr.

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

Destilleret og modnet på små egetræsfade i 6 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)

400 kr.

Dansk Brandy 35 cl. 62 % vol. - Fremstillet af Skærsøgaard's druer. Destilleret og modnet på små egetræsfade i 6 år. Intensiv. Limited edition.

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 lillig 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." BT: 5 stjerner, 2013: "Lækker hedvin i mild Calva-stil, flot harmoni mellem frisk sommer æblesmag og behagelig vanilje og karamelsødme, lidt valnødder og strejf af egetræstoast."

ØKO-ÆBLEAU som ovenstående men økologisk  **150 kr.**

DONS CALVA (Fås også økologisk med 2 års lagring, denne har også GULD-medalje) **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 CALVA af PÆRE **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

4 af 5 stjerner: Vinavisen 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.*

DONS ØKOLOGISK ÆBLECIDER BRUT  **150 kr.**

Mousserende økologisk æblevin. 75 cl, 9,5% 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*

DONS ÆBLECIDER med Solbær-Creme (som KIR) **150 kr.**

Mousserende æblevin. 75 cl, 8,5% vol. Halvtør. Méthode traditionnelle

Traditionelt håndfremstillet og tilsat egen honningsødet Solbærcreme som likør.

5 af 5 stjerner: Vinavisen 2012: *"Dette er en æblecider, men den minder mere om en utroligt elegant mousserende vin, og den er da også fremstillet efter champagne-metoden med andengæring på flaske. Den er flot sprudlende med et væld af fine små bobler. Smagen er tør med milde noter af æble og en fin citrusagtig syre. Denne cider indeholder faktisk lidt af Skærsøgaard's Solbær Creme – hvilket ikke skinner igennem i smagen, men sikkert er årsag til den smukke sart rosa farve. Prøv at servere den som apéritif – eventuelt blindt, så gæsterne skal gætte hvad det er. Med sit lave alkoholindhold er cideren en klar sommerdrik, som også kan bruges til lette forretter"*

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 HONNING DRAM **200 kr.**

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

Piftet med 10% dansk honning og 1% solbærlikør.

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 egetræsfade, 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. Der medsendes faktura ved levering. Fragtfri levering ved minimum 6 flasker.