

Vinfruens Nyhedsbrev Oktober 2017

Vinfruen har igen i år deltaget i vinhøsten i Franken hos familien **Kilian**. Vi var ude og plukke druer 2 dage.



Første dag ved Manni, Michael Kilians onkel. Vi plukkede Müller Thurgau og anden dag plukkede vi som sidste år Domina.

Der var meget stor forskel på druernes beskaffenhed. Det er meget vigtigt at finde det helt rette tidspunkt til høsten. Druer kan i løbet af et par dage med regn blive dårlige, så meget må snittes væk.

Det dårlige på klaserne er som eddike og det er

ikke godt at få i mosten.

På den anden side - jo længere tid druerne kan blive på vinstokken, jo mere sukker er i druerne og jo bedre vin kan der laves.



Mange marker høstes med maskiner og der må vinbonden "forhøste", dvs. de dårligste klaser skæres væk.

Michael Kilian har ikke nogen stor produktion og der ligger rigtigt meget arbejde i at producere vinen. Hele familien må deltage i arbejdet.

Brotzeit igen igen

Nu med Kalles Kaviar og dansk remulade. Familien Kilian er tosset med dansk remulade, de spiser det til morgenmad ;o)



Federweisser igen igen

Vinhøst er også den tid, hvor der drikkes **Federweisser** i stor stil og der var naturligvis også fuld gang i salg af Federweisser.

Ved enhver vinbonde fås den friske vin og folk strømmer til med deres flasker og får fyldt op.

Federweisser er helt friske most, som har gæret 4-5 dage og derved får 4-6 % alkohol. Den skal drikkes hurtigt da gæringen ikke stoppes og kan gære videre i maven :o)

Og dertil spises gerne **Flammkuchen!**

Flammkuchen er en over 200 år gammel tysk fransk specialitet. Den ligner en meget tynd pizza.

Det fortælles, at den simple dej blev brugt som temperatur måler for at se om brødoften var varm nok, den gang fandtes ikke termometer. Dejen blev rullet meget tynd ud, sat i ovnen og skulle have et vist udseende efter et vist tid. Med tiden udviklede sig så traditionen at lave en Flammkuchen.

Den traditionel Flammkuchen kendetegnes ved at have et lag af creme fraiche, med løg og bacon ovenpå.

Flammkuchen har dog udbredt sig i mange lande og findes i utallige variationer.

Jeg lavede en hjemme og det var slet ikke dårligt!

Til 2 personer:

DEJ

200g mel

$\frac{1}{2}$ spsk tørgær

1 tsk salt

lidt sukker

ca 1,25 dl lunken vand.

Æltes og stilles lunt ca 1 time.

Imens stege/sauteres ca.

300 -400 g løg. Der smages

til med salt og peber.

Ønskes baconern på, kan

løgene steges i fedtstoffet fra bacon.



Ovnen forvarmes til 230 grader, lad en plade blive i ovnen så den er varm, når Flammkuchen sættes ind.

Dejen deles i 2. Rulles tyndt ud og lægges på bagepapir.

38% creme fraiche smøres på dejen, drys gerne med lidt salt.

Løg og bacon ovenpå (røget laks kan bruges).

Sættes i ovnen ved 230 grader ca. 15 min.

Spises varm med f.x. en tør Müller Thurgau.

Vinfruen har netop fået en ny dejlig Müller Thurgau fra Weingut Hillabrand. En liter, med skruelåg til kr. 80,-



Weingut Schloss Saaleck

Vi var igen på besøg ved familien Lange på den økologiske Weingut Schloss Saaleck. De høster alle 18 ha med håndkraft.

Nogle af vinmarkerne er så stejle, at maskiner ikke kan køre der, og høsten bliver trukket i kar ned af vinbjerget.

Vinfruen har fået nye forsyninger af deres rødvin Rubino. En yderst skøn og fyldig rødvin uden for mange tanniner.

Den er lavet på druerne Spätburgunder og Blauer Zweigelt. Den er gæret på ståltank og har ligget 3 måneder på fad.



Sekt

Og det er også muligt at købe en Sekt Brut Nature fra Schloss til nytårsaften.

Den koster kun kr. 150,-!

Glühwein!

I den kolde tid kan en kop Glühwein være rigtig lækkert Thomas Lange har taget en god økologisk rødvin, i 2 måneder har der været 2 bomuldssække fyldt med krydderier i tanken med vinen, bl.a. appelsinskiver, kanelstænger, vanillestænger og kardemomme. Har du lyst til ægte tysk Glühwein, så kom til Vinfruen.



VINSMAGNING

Vinfruen tilbyder fortsat at komme ud til vinsmagninger, hvor der kan præsenteres forskellige vine fra Franken

Får du gæster, er det en festlig måde at starte aftenen på.

Skriv til post@vinfruen.dk og få et tilbud.

Vinfruen kan fortsat mødes hver lørdag på Torvet i Svendborg i oktober.

Og hvis det skulle regne så i dække ved Wiggers Gård, i hjørnet af Torvet.

Kom og mød Vinfruen til Julemarked i Maritimt Center i Svendborg den første weekend i december.

Det vil naturligvis også være muligt at købe et glas varm Glühwein med ægte tyske Pfeffernussen til.

Pssst

Vinfruen sælger nu også de skønne produkter fra Mosgaard Whisky: Young Malt og

flere forskellige gins.
<http://mosgaardwhisky.dk/>