

Vinfruens Nyhedsbrev - Februar 2019



Julen er overstået og Vinfruens Hvide Gløgg var en stor succes på det Kulinariske Julemarked på Frederiksøen.

Hvid gløgg lavet på æblemost, hjemmelavet hyldeblomstdrik og julekrydderier og naturligvis en god hvidvin, Müller Thurgau fra Hillabrand.

Et skvæt rom var lige det sidste for at man kunne holde varmen i den uopvarmede Rundbuehal.

Så er det 2019 og jeg kan næsten ikke vente med at komme til Franken og smage 2018 årgangen. Med den fantastiske sommer vi havde, har jeg store forventninger!

Kyndelmisse og vi går atter mod lysere tider!

Som nævnt i sidste Nyhedsbrev, har vi i den mørke tid været arbejdet på højtryk på at etablere en Vinkælder.

Den er næsten klar.....

Du får lov til lige at få et lille blik indenfor. Nu er vinen da kommet på hylderne... Men vi er stadig i proces, så glæd dig.



For det er sikkert og vist, at der er indvielse af Vinfruens Vinkælder fredag den 22. februar. Det er fra kl. 16.00-19.00.

Når du det ikke fredag, vil det også være muligt at komme forbi lørdag formiddag den 23. februar.

Jeg håber at se dig til
Indvielsen!

Det vil være muligt at bestille vinsmagninger i Vinkældereren.

Kontakt mig på post@vinfruen.dk,

NYE VINE OG DE GODE KENDTE.

Da der var ved at være lidt tomt på lageret, er der også kommet mere vin hjem til den store begivenhed!

Nye vine er:

- **Riesling Spätlese** fra 2015 fra Weingut Hart, tør frugtig og fyldig. Kr. 110,-

Riesling Spätlese fik, som i øvrigt flere af Harts vine, guldmedalje ved AWC Vienna, AWC er den største officielt anerkendte vinkonkurrence i verden. I 2018 blev der

indleveret 12.402 vine fra 1.716 prodcenter i 39 lande. Alle vine smages af en international jury og det er naturligvis blindsmagning.

- **Blanc** fra Weinmanufaktur 3 Zeilen. Det er en Sauvignon Blanc, spontangæret og økologisk. Kr. 165,-

Blanc har ligget på egetræsfad med bundfaldet af gærrester og rester af skaller og kerner. Lagringen på bundfaldet kaldes at lagre "sur lie", Der røres i gæringsprocessen rundt i vin og bundfald. Vine på denne måde giver en rundere og mere cremet og kompleks vin.

- **Muscaris og Johanitter** fra Weinhof am Nusbaum. Økologisk. Kr. 85,- og kr. 80,-

Muscaris er en forholdsvis ny drue. Den er en krydsning mellem Solaris og Muskateller. Masser af frugt og syre.

- **Scheurebe**, Min yndlingsdruer! Jeg har fået Scheurebe hjem igen, både fra Weingut Hillabrand og fra Weinhaus Kilian.

Og **Müller Thurgau** på "Alte Reben" fra Hillabrand.



Hjemmesiden er ikke opdateret endnu, men det kommer nok, når vi er færdige med Vinkælderen.