

Ribehøj – Grand Solaris

Grand Solaris er signaturvinen hos Ribehøj Vingård.

Solaris er den mest udbredte drue i dansk vinavl og med god grund.

Druen er en nyere krydsning, der passer optimalt til det danske klima, med tidlig modning og modstandsdygtighed overfor sygdomme.

Her får man friske noter af passionsfrugt, citrus, hyldeblomst, æbler med en snert af nødder og vanilje fra fadlagringen.

Vores "Grand Solaris" er sammensat af 3 forskellige gæringer fra særligt udvalgte parceller.

Solaris laves oftest i en frisk Sauvignon Blanc stil, vi har dog valgt at gå lidt imod strømmen og gå efter et lidt federe udtryk i vinen. Så denne vin er lagret på gærbundfaldet og fadgæringerne har fået løbende omrøring af gæren (battonage).

Druerne til Grand Solaris presses på 2 måder. Én halvdel presses som helklasepres og anden del med afstilkede druer. Mosten forvandles til vin, delvist i moderne temperaturkontrollerede rustfrit ståltanke samt i nye franske egetræsfade fra udvalgte skove i Frankrig.

Den unge vin får lov til at gennemgå fuld malolaktisk omformning for at underbygge stilen.



Land	: Danmark
Høstdato	: 21/9-2025
Årgang:	: 2025
Producent	: Ribehøj Vingaard
Region	: Jylland
Distrikt	: Kongeådalene, Sydjylland
Druer	: Solaris (100%)
Nettoindhold	: 0,75 l
Lukning	: Kork
Alkoholindhold	: 12,7 %
PH	: 3,42
Syre	: 5,65
Restsukker	: 0,1 g/l
Indeholder sulfitter	: Ja
Fadlagret	: ja, delvist
Lagring	: 6 mdr. på ståltank (58%) og 225L nye Taransaud fade (42%).
Holdbarhed	: 3-5 år fra flaskning.