

Ribehøj – Kongeå Cuveé

Kongeå Cuveé er en mousserende Rosévin frembragt på den traditionelle metode, efter champagneforbillede. I praksis betyder det gæring af basevin og derefter tapning og 2.gæring på flaske. Herfra ligger flaskerne på lager indtil vi synes vi har opnået den rette balance mellem frugt og sekundære aromaer fra bundfaldet på flaske.

Herfra overgår flaskerne til en lang manuel proces med fjernelse af bundfaldet i hver enkelt flaske, inden dette skydes ud og korkproppen monteres.

Cirka 1 år efter høst og 50 håndtering senere, er flasken klar til servering.

Dét er håndarbejde.

I vinen finder man noter af røde danske sommerbær som ribs, jordbær og hindbær, Kongen af Danmark bolsjer og subtile brød og nøddearomaer.

Vores Kongeå Cuveé er et blend af flere forskellige druer fra marken. Det er en vin, der hvert år ændrer udtryk, som den danske sommer. Aldrig den samme fra år til år.

Druerne til Kongeå Cuveé er presset nænsomt som helklasepres, for at bevare elegancen og lethed i vinen. Basevinene gennemgår oftest fuld malolaktisk omformning.



Land	: Danmark
Høstdato	: 20/9 & 18/10-2025
Årgang:	: 2025
Producent	: Ribehøj Vingaard
Region	: Jylland
Distrikt	: Kongeådalene, Syddjylland
Druer	: Rondo (62%) Sauvignier Gris (38%)
Nettoindhold	: 0,75 l
Lukning	: Kork
Alkoholindhold	: 11,5 %
PH	: 3,22
Syre	: 8,5
Restsukker	: 9 g/l
Indeholder sulfitter	: Ja
Fadlagret	: Nej
Lagring	: 3 mdr. på rustfri stål, derefter 9 mdr. på flaske
Holdbarhed	: 5-10 år fra degorgering.