



FDV nr: 4221 **Avler: Jørgen Sørensen** **Vingård: Lyngby Winery ApS** **Erhvervsavler**

Kategori	Krop	Klasse	Årgang	Vin nr.	Sammensætning	Specialbehandling	Din egen bedømmelse af vinen							
Mousserende vin	Let	Ung	2023	1967	Orion: 50% Muscaris: 50%	Frisk mousserende hvidvin fremstillet af helpresse	Udseende				Næse	Smag	I alt	Kommentar
Mousserende vin	Let	Ung	2023	1968	Rondo: 100%	Frisk mousserende rosévin fremstillet af helpress	Udseende				Næse	Smag	I alt	Kommentar

FDV nr: 3820 **Avler: Steen & Marianne Laursen** **Vingård: Marys Vin & Bøf** **Erhvervsavler**

Kategori	Krop	Klasse	Årgang	Vin nr.	Sammensætning	Specialbehandling	Din egen bedømmelse af vinen							
Mousserende vin	Let	Ung	2022	1978	Pinot Noir: 100%	-	Udseende				Næse	Smag	I alt	Kommentar
Mousserende vin	Let	Ung	2022	1979	Pinot Noir: 100%	-	Udseende				Næse	Smag	I alt	Kommentar



FORENINGEN

DANSK VIN

DANSK VINSKUE 2024

Vinskuekatalog - udskrevet d. 2024-08-29

FDV nr: 4051

Avler: Johannes
Andersen

Vingård: Vrangbækgård Vin

Erhvervsavler

Kategori	Krop	Klasse	Årgang	Vin nr.	Sammensætning	Specialbehandling	Din egen bedømmelse af vinen				
Mousserende vin	Let	Ung	2022	2252	Solaris: 36% Souvignier Gris: 21% Johanniter: 19%	Flaskegæring, method traditionel, restsødme 7g	Udseende	Næse	Smag	I alt	Kommentar
Mousserende vin	Let	Ung	2022	2254	Solaris: 36% Souvignier Gris: 21% Johanniter: 19%	Flaskegæret, method traditionel, restsødme 16g/l	Udseende	Næse	Smag	I alt	Kommentar
Mousserende vin	Let	Ung	2023	2256	Solaris: 55% Muscaris: 15% Souvignier Gris: 15%	Pet-nat type. Flaskegæret uden degorgering, ikke	Udseende	Næse	Smag	I alt	Kommentar

FDV nr: 3586

Avler: Britta
Kjeldsen

Vingård: Den plettede hest

Erhvervsavler

Kategori	Krop	Klasse	Årgang	Vin nr.	Sammensætning	Specialbehandling	Din egen bedømmelse af vinen				
Mousserende vin	Middel	Ung	2022	2050	Bolero: 10% Cabernet Cortis: 5% Souvignier Gris: 85%	druer der er høstet med høj syre og undgået mal	Udseende	Næse	Smag	I alt	Kommentar

FDV nr: 3452

Avler: Dennis
Pakula

Vingård: Frørup Vingård

Erhvervsavler

Kategori	Krop	Klasse	Årgang	Vin nr.	Sammensætning	Specialbehandling	Din egen bedømmelse af vinen				
Mousserende vin	Middel	Ung	2023	2279	Solaris: 35% Johanniter: 65%	Ikke Afstillet	Udseende	Næse	Smag	I alt	Kommentar



FORENINGEN

DANSK VIN

DANSK VINSKUE 2024

Vinskuekatalog - udskrevet d. 2024-08-29

FDV nr: 4233 **Avler: Jørgen Fogh Rasmussen** **Vingård: Holtensminde Vingaaard** **Erhvervsavler**

Kategori	Krop	Klasse	Årgang	Vin nr.	Sammensætning	Specialbehandling	Din egen bedømmelse af vinen				
							Udseende	Næse	Smag	I alt	Kommentar
Mousserende vin	Middel	Ung	2023	2293	Solaris: 100%	-					
Mousserende vin	Middel	Ung	2023	2295	Solaris: 90% Frühburgunder: 10%	-					

FDV nr: 4029 **Avler: Sofie Saerens** **Vingård: Tusen Vin** **Erhvervsavler**

Kategori	Krop	Klasse	Årgang	Vin nr.	Sammensætning	Specialbehandling	Din egen bedømmelse af vinen				
							Udseende	Næse	Smag	I alt	Kommentar
Mousserende vin	Let	Ældre	2022	2260	Southern Gris: 50% Solaris: 50%	Mousserende vin som er lavet på 'methode traditi					

FDV nr: 3833 **Avler: Mathias Ludvigsen** **Vingård: Nårupskov Vingård** **Erhvervsavler**

Kategori	Krop	Klasse	Årgang	Vin nr.	Sammensætning	Specialbehandling	Din egen bedømmelse af vinen				
							Udseende	Næse	Smag	I alt	Kommentar
Mousserende vin	Middel	Ældre	2021	1937	Solaris: 100%	Spontangæret basisvin. Ca. to år lagring 'sur la					

FDV nr: 1309 **Avler: Sven Moesgaard** **Vingård: Skærsøgaard Vin** **Erhvervsavler**

Kategori	Krop	Klasse	Årgang	Vin nr.	Sammensætning	Specialbehandling	Din egen bedømmelse af vinen				
							Udseende	Næse	Smag	I alt	Kommentar
Mousserende vin	Middel	Ældre	2020	1975	Cabernet Cortis: 70% Rondo: 20% Pinot Noir Précoce: 10%	Første pres af blå druer. Traditionel metode. Ek					



FORENINGEN

DANSK VIN**DANSK VINSKUE 2024**

Vinskuekatalog - udskrevet d. 2024-08-29

FDV nr: 3586**Avler: Britta
Kjeldsen****Vingård: Den plettede hest****Erhvervsavler**

Kategori	Krop	Klasse	Årgang	Vin nr.	Sammensætning	Specialbehandling	Din egen bedømmelse af vinen					
							Udseende	Næse	Smag	I alt	Kommentar	
Mousserende vin	Middel	Ældre	2021	2051	Solaris: 75% Villaris: 5% Johanniter: 20%	høstet med høj syre og undgået malolaktisk gær						

FDV nr: 1792**Avler: Uffe Winther
Nielsen****Vingård: Hjertebjerg Vingård****Erhvervsavler**

Kategori	Krop	Klasse	Årgang	Vin nr.	Sammensætning	Specialbehandling	Din egen bedømmelse af vinen					
							Udseende	Næse	Smag	I alt	Kommentar	
Mousserende vin	Middel	Ældre	2020	2072	Merzling: 70% Zalas Perle: 20% Orion: 10%	Degogering 8 g sukker pr liter plus sulfid						

FDV nr: 1511**Avler: Søren Hartvig
Jensen****Vingård: Kelleris Vingaard****Erhvervsavler**

Kategori	Krop	Klasse	Årgang	Vin nr.	Sammensætning	Specialbehandling	Din egen bedømmelse af vinen					
							Udseende	Næse	Smag	I alt	Kommentar	
Mousserende vin	Middel	Ældre	2015	2209	Rondo: 100%	Champagne-metode						
Mousserende vin	Middel	Ældre	2018	2211	Rondo: 100%	Champagne-metode						

FDV nr: 1429**Avler: Jean Becker****Vingård: Beckervine****Erhvervsavler**

Kategori	Krop	Klasse	Årgang	Vin nr.	Sammensætning	Specialbehandling	Din egen bedømmelse af vinen					
							Udseende	Næse	Smag	I alt	Kommentar	
Mousserende vin	Middel	Ældre	2021	2259	Regent: 40% Riesel: 40% Ortega: 20%	Høst 2021. Methode traditionelle. Degorgeret okt.						



FORENINGEN

DANSK VIN**DANSK VINSKUE 2024**

Vinskuekatalog - udskrevet d. 2024-08-29

FDV nr: 4112 **Avler: Henrik Jørgensen** **Vingård: Asnæsvin** **Hobbyavler**

Kategori	Krop	Klasse	Årgang	Vin nr.	Sammensætning	Specialbehandling	Din egen bedømmelse af vinen				
							Udseende	Næse	Smag	I alt	Kommentar
Mousserende vin	Let	Ung	2022	2235	Solaris: 100%	2. gæring på flaske methode traditionelle. Degor					

FDV nr: 3801 **Avler: Carl-Henrik Brogren** **Vingård: Granhøjgaard** **Hobbyavler**

Kategori	Krop	Klasse	Årgang	Vin nr.	Sammensætning	Specialbehandling	Din egen bedømmelse af vinen				
							Udseende	Næse	Smag	I alt	Kommentar
Mousserende vin	Let	Ung	2022	2248	Solaris: 45% Rondo: 45%	Der er tale om en forsøgsvin i en serie på 6 for					

FDV nr: 4695 **Avler: Ditlev Jørgensen** **Vingård: Domaine au Chene** **Hobbyavler**

Kategori	Krop	Klasse	Årgang	Vin nr.	Sammensætning	Specialbehandling	Din egen bedømmelse af vinen				
							Udseende	Næse	Smag	I alt	Kommentar
Mousserende vin	Middel	Ung	2022	1963	.Angiv sort/råvare under Specialbehandling: 100%	60% Solaris og 40% Zalas Perle. Fremstillet efter					



FORENINGEN

DANSK VIN**DANSK VINSKUE 2024**

Vinskuekatalog - udskrevet d. 2024-08-29

FDV nr: 1086**Avler: Bjarne
Ingstrup****Vingård: 1951****Hobbyavler**

Kategori	Krop	Klasse	Årgang	Vin nr.	Sammensætning	Specialbehandling	Din egen bedømmelse af vinen				
							Udseende	Næse	Smag	I alt	Kommentar
Mousserende vin	Middel	Ung	2022	2086	Bianca: 33% Solaris: 33% Regent: 33%	Kulsyregering af grundvin					
Mousserende vin	Middel	Ung	2022	2087	Bianca: 66% Solaris: 33%	Kulsyregering af grundvin					
Mousserende vin	Middel	Ung	2023	2088	Bianca: 66% Sousvignier Gris: 33%	Helklasepres efter Champagnemetoden					

FDV nr: 3347**Avler: Jacob
Scavenius****Vingård: Snesere Vingaard****Hobbyavler**

Kategori	Krop	Klasse	Årgang	Vin nr.	Sammensætning	Specialbehandling	Din egen bedømmelse af vinen				
							Udseende	Næse	Smag	I alt	Kommentar
Mousserende vin	Middel	Ung	2022	2171	Zalas Perle: 50% Orion: 30% Solaris: 20%	-					
Mousserende vin	Middel	Ung	2022	2172	Solaris: 100%	-					

FDV nr: 3722**Avler: Hans Münter
Vingård: Koruplund Vingård****Hobbyavler**

Kategori	Krop	Klasse	Årgang	Vin nr.	Sammensætning	Specialbehandling	Din egen bedømmelse af vinen				
							Udseende	Næse	Smag	I alt	Kommentar
Mousserende vin	Let	Ældre	2021	1982	Solaris: 97% Riesel: 2.97%	Vinen er fermenteret på ståltank og derefter har					



FDV nr: 1129 **Avler: Asger Bertram** **Vingård: Vingården Asla** **Hobbyavler**

Kategori	Krop	Klasse	Årgang	Vin nr.	Sammensætning	Specialbehandling	Din egen bedømmelse af vinen				
							Udseende	Næse	Smag	I alt	Kommentar
Mousserende vin	Let	Ældre	2021	1997	Solaris: 100%	Met traditionel. Flaskegæret 24 mdr.					
Mousserende vin	Let	Ældre	2021	1998	Regent: 80% Léon Millot: 20%	Met traditionel. Flaskegæret 24 mdr.					

FDV nr: 1545 **Avler: Niels Malmskov** **Vingård: Fremtiden** **Hobbyavler**

Kategori	Krop	Klasse	Årgang	Vin nr.	Sammensætning	Specialbehandling	Din egen bedømmelse af vinen				
							Udseende	Næse	Smag	I alt	Kommentar
Mousserende vin	Let	Ældre	2020	2028	Solaris: 50% Orion: 50%	Metode Traditionel 36 mdr sur lie Dosage 10g sukke					

FDV nr: 3722 **Avler: Hans Münter** **Vingård: Koruplund Vingård** **Hobbyavler**

Kategori	Krop	Klasse	Årgang	Vin nr.	Sammensætning	Specialbehandling	Din egen bedømmelse af vinen				
							Udseende	Næse	Smag	I alt	Kommentar
Mousserende vin	Middel	Ældre	2021	1983	Rondo: 95% Cabaret Noir: 5%	Vinen er fermenteret i ståltanke, hvorefter den h					



FORENINGEN

DANSK VIN**DANSK VINSKUE 2024**

Vinskuekatalog - udskrevet d. 2024-08-29

FDV nr: 1083**Avler: Else Andersen
Frede Thomsen****Vingård: Vingården Vesterled****Hobbyavler**

Kategori	Krop	Klasse	Årgang	Vin nr.	Sammensætning	Specialbehandling	Din egen bedømmelse af vinen				
							Udseende	Næse	Smag	I alt	Kommentar
Mousserende vin	Middel	Ældre	2020	2001	Johanniter: 100%	Traditionel Metode . Flaskegæret 3 år					
Mousserende vin	Middel	Ældre	2020	2002	Seyval Blanc: 100%	Metode Traditionel. Flaskegæret 3 år					

FDV nr: 3330**Avler: Hans
Knudsen****Vingård: Farmen****Hobbyavler**

Kategori	Krop	Klasse	Årgang	Vin nr.	Sammensætning	Specialbehandling	Din egen bedømmelse af vinen				
							Udseende	Næse	Smag	I alt	Kommentar
Mousserende vin	Middel	Ældre	2022	2302	Regent: 100%	Champagne metode traditionel. Lagt 18 måneder på					