



VinID	Årgang	Kategori	Vinens navn
Sammensætning			Behandling
1053	Hobbyavler	Fejøl Vingård	Torben Strand Løvenstein
2350	2024	Hvidvin	Løvenstein Solaris
Solaris: 100%			
2351	2024	Rosé	Løvenstein Caroline Blush
Rondo: 100%			Maceration sammen med amerikansk eg.
1086	Hobbyavler	1951	Bjarne Ingstrup
2380	2023	Rødvin	Rondo
Rondo: 80%Regent: 10%Castel: 10%			Kulsyregæring med 20% hele drueklaser.Fadgæring og lagring i 6 mdr.
2381	2024	Rødvin	Bolero
Bolero: 99,21%			Kulsyregæring med 20% hele drueklaser.Fadgæring og lagring i 6 mdr.
2421	2023	Mousserende vin	Bianca
Bianca: 66%Souvignier Gris: 33%			Champagne metoden.Dosage = 6 g sukker
2432	2023	Mousserende vin	Perlende Solaris 2023
Solaris: 50%Madeleine Angevine: 50%			FORSØGSVIN:Perlende vin med høj pH-værdi (lav syre), svag skalkontakt og lav dosage.
2527	2023	Rødvin	Bolero med hvidvin
Bolero: 40%Madeleine Angevine: 60%			FORSØGSVIN:Blanding af rødvin med fadlagring og hvidvin med skalkontakt

VinID	Årgang	Kategori	Vinens navn
Sammensætning			Behandling
1142	Hobbyavler	Langå Søgård Vinlaug	Langå Søgård Vinlaug
2386	2023	Mousserende vin	Muscaris Brut
Muscaris: 100%			Lavet efter champagne-metoden, Méthode Traditionelle.
2388	2024	Hvidvin	Muscaris
Muscaris: 100%			1 døgns skalkontakt før gæring.
2389	2024	Hvidvin	Grønne Skaller
Solaris: 60%Muscaris: 30%Orion: 10%			Andet pres på alle grønne druer. Ufiltreret.
2390	2024	Rosé	Holm Rosé
Rondo: 60%.Angiv sort/råvare under Specialbehandling: 20%.Angiv sort/råvare under Specialbehandling: 20%			Blanding af 60% rondo, 20% Himrod og 20% blandede fra villa have. Ufiltreret.
2391	2024	Rosé	Guld Rosé
Rondo: 100%			Langå Søgård' signaturvin. Ufiltreret.
2392	2024	Rosé	Rosé Mix
Rondo: 75%Bolero: 15%Cabernet Cortis: 10%			Ufiltreret.
2393	2024	Rosé	Røde Skaller
Rondo: 70%.Angiv sort/råvare under Specialbehandling: 30%			Andet pres på alle blå druer, 70% rondo, (30% Cabernet Cortiz, Bolero, Spätburgunder). Ufiltreret.
2394	2023	Rødvin	Rondo Rødvin
Rondo: 100%			1 år på egefad. Ufiltreret.
2396	2023	Hedvin	Rondo hedvin
Rondo: 100%			Lavet på tradionel portvins-metode. 1 år på egefad. Ufiltreret.
2399	2024	Sød dessertvin	White Ice
Solaris: 100%			Druer nedfrosset og delvist optøet til ca -7C. Kryo-mosten opnåede Oechsle 127. Tilsat Solaris presse-skaller i net under gæring samt 2 uger efterfølgende.
2401	2024	Kirsebærvin	Stevnsbær rød
Stevnsbær: 90%Solbær: 10%			Vinen er lavet som rødvin efter gammel familieopskrift ala 1970. Ufiltreret.

VinID	Årgang	Kategori	Vinens navn
Sammensætning			Behandling
1211	Hobbyavler	Brordrup	Jesper Sejerø Hansen
2568	2023	Hvidvin	Brordrup Orion 2023
Orion: 100%			
2569	2023	Rødvin	Brordrup Lucy Kuhlmann 2023
Lucie Kuhlmann: 100%			
1297	Hobbyavler	CHATEAU-Ø. Ø- vinen	Anders Overgaard Andersen
2425	2010	Rødvin	Kældervin batch 1 årg. 2010
Rondo: 100%			
Lagret 9 mdr. på dansk eg.Mallorcansk gæring.Opbevaret i jord kælders 12 - 14 grader.reserve vin.			
2426	2014	Rødvin	Kældervin batch 2 årg.2014
Rondo: 80%Cabernet Cortis: 20%			
Lagret 9 mdr. på nyt rumænsk ege fad.Mallorcansk gæringOpbevaret i jord kælders 12 - 14 grader.			
2427	2014	Rødvin	Kældervin batch 3 årg. 2014
Rondo: 80%Maréchal Foch: 20%			
Lagret 9 mdr. på nyt rumænsk ege fad.Mallorcansk gæring.Opbevaret i jord kælders 12 - 14 grader			
2428	2014	Rødvin	Kældervin batch 4 årg. 2014
Rondo: 80%Regent: 20%			
Lagret 9 mdr. på nyt rumænsk ege fad.Mallorcansk gæring.Opbevaret i jordkælders 12 -14 grader.			
2429	2014	Rødvin	Kældervin batch 5 årg. 2014
Rondo: 80%Léon Millot: 20%			
Lagret 9 mdr. på rumænsk ege fad.Mallorcansk gæring.Opbevaret i jord kælders 12 - 14 grader.			
2430	2023	Rødvin	Ung vin batch 6 årg. 2023
Rondo: 100%			
Lagret 9 mdr. på dansk eg.Mallorcansk gæring.Opbevaret 11 mdr. på brugt portvins fad.			
1384	Hobbyavler	Bedsted vingård	Kim Møllebro Hansen
2433	2024	Hvidvin	Solaris stål 2024
Solaris: 100%			
2434	2024	Hvidvin	Muscaris 2024
Muscaris: 100%			

VinID	Årgang	Kategori	Vinens navn
Sammensætning			Behandling
1404	Hobbyavler	Domæne Stoubjerg	Ole N. Østergaard
2406	2022	Mousserende vin	Damusse
Johanniter: 100%			
2407	2023	Hvidvin	Katarina
Solaris: 100%			
2408	2023	Hedvin af portvinstypen	Hedvin
Rondo: 50%Léon Millot: 30%Triomphe d'Alsace: 20%			
1418	Hobbyavler	1418	Urban Bjørn Jensen
2363	2024	Hvidvin	Bøgestrømmens Hvide Classico
Johanniter: 60%Orion: 30%Zalas Perle: 10%			Ganske almindelig fremstilling. Presset et døgnefter afstilkning.
2367	2024	Rosé	Bøgestrømmens Rosa Brise
Bolero: 50%Rondo: 30%Maréchal Foch: 20%			Bolero presset dagen efter og de andre to sortersamme dag som høst ellers almindelig fremstilling
2368	2024	Rødvin af koncentreret most v	Bøgestrømmens Ripasso
Rondo: 100%			50% af druerne er tørrede og tilsat en gærendevin for anden gennemløb
2369	2023	Rødvin	Bøgestrømmens sorte rose
Rondo: 60%Maréchal Foch: 40%			Almindelig rødvin fremstilling og har ligget 12 mdr på gamle fade
2370	2024	Rødvin	Bøgestrømmens Perle
Regent: 60%Maréchal Foch: 40%			Almindelig rødvin fremstilling og stukket sammen efter 4 mdr.

VinID	Årgang	Kategori	Vinens navn
Sammensætning			Behandling
1429	Erhvervsavler	Beckervine	Jean Becker
2577	2023	Hvidvin	Kømpehøj
Solaris: 50%Riesel: -0,5%			
2578	2024	Rosé	Rosé fælles I
Regent: -0,15%Bolero: -0,65%Chardonnay: -0,2%			
2579	2024	Rosé	Rosé 2024 - 10-16
Pinot Noir: ,33%Cabernet Cortis: ,33%Cabernet Cantor: ,33%			
2580	2020	Rødvin	Rødvin 2020
Rondo: 85%Regent: 15%			Spontangæret Rondo - hældt på Regent skaller og gæret op til 12,5 %Lagret på brugt barrique i 6 måneder.
2581	2022	Mousserende vin	2022 Mousserernde
Sauvignon Soyerez: 100%			Degorgeret efterår 2024 - dosage 8g/lDruetype: Sauvignon Gris - 100 %
2582	2024	Mousserende vin	BVobler på Charmat metoden
Solaris: 100%			Bobler på SolarisFremstillet på CHARMAT MetodenDossage 8g/l
2583	2022	Mousserende vin	Furesødal Mousserende
Solaris: 50%Riesel: 50%			Degorgeret efterår 2024Dossage 10 g/lMethode traditionelle
2584	2022	Hedvin	Furesødal Hedvin 2022
Léon Millot: 33%Rondo: 33%Cabernet Cortis: 33%			Gæring stoppet med druesprit efter 7 dageLagret på brugt cognac fad i 3 årTappet primo 2025
2585	2022	Hedvin	Hedvin - lys
Solaris: 100%			Solaris lavet som HEDVIN - lagret på,120 l brugt fad.
2586	2024	Sød dessertvin	Dessertyvin - sent høstede druer
Solaris: 99,99%			Solaris høstet medio november 2024Overmodne druer - ikke botrytis inficeretOe 138 - spontangæretgæring stoppet ved 10 %

VinID	Årgang	Kategori	Vinens navn
Sammensætning			Behandling
1434	Erhvervsavler	Hedegårdens vinavl	Carsten Hedegård Simonsen
2541	2024	Hvidvin	Bondevin Solaris
Solaris: 100%			
2542	2024	Sød dessertvin	Dessertvin Solaris Butrytis
Solaris: 100%			
2543	2021	Hedvin af portvinstypen	Mørk Pårtvin
Bolero: 20%Léon Millot: 40%Rondo: 40%			Alkohol forstærket
1468	Erhvervsavler	Annisie Vingård	Niels Frees
2470	2021	Rødvin	Regent-Rondo-Castel fadlagret
Regent: 69%Rondo: 20%Castel: 11%			Macaration carbonique, fadlagret 8 måneder, flaskelagret 2 år
2471	2023	Rødvin	Regent-Rondo fadlagret
Regent: 52,5%Rondo: 47,5%			Maceration Carbonique, fadlagret 4 måneder
2472	2024	Hvidvin	Solaris
Solaris: 100%			Malolaktisk fermentering

VinID	Årgang	Kategori	Vinens navn
Sammensætning			Behandling
1489	Hobbyavler	Svenstrup Gods vingård	Kurt Lundkvist
2409	2023	Rødvin	rødvin
Cabernet Cantor: 50%Léon Millot: 50%			løbevin efter gæring, derefter fadlagret på fransk ege fad 18 mdr.
2410	2023	Rødvin	rødvin 2023 pres
Cabernet Cantor: 50%Léon Millot: 50%			pressevin fadlagret på gl. franske fade i 18 mdr.
2411	2010	Hedvin af portvinstypen	Cuvec 10
Cabernet Cantor: 50%Léon Millot: 50%			er blevet til efter solera systemet siden 2010
2412	2024	Hvidvin	Solaris 2024
Solaris: 100%			koldgæret
2413	2016	Isvin	Maja
Æble: 100%			Kryo. æblesaft gæret til ca. 4% alcohol og derefter forstærket til 19% alcohol. Lagret på brugte sherryfade i 24 mdr.
2414	2021	Frugt likør	Kirsa
Kirsebær: 100%			trukket på skallerne i 6 uger derefter modnet på franske egefade i 36 mdr.
2415	2022	Special Cider	cider natura
Æble: 100%			Traditionel cider lavet på sommeræbler: Mutzu, Gul golden delecious og Elstar . Først spontangæret, derefter flaskegæret 18 mdr med champagnegær. Degorgeret uden dosage for at bevare den naturlige restsødme.
1498	Hobbyavler	Hellig Karens Kilde	Niels Bak-Pedersen
2443	2024	Hvidvin	Solaris HKK
Solaris: 100%			
2444	2024	Traditionel Cider, sød	Baks Cider
Æble: 100%			Holsteiner Cox Belle de Booskop Spartan
2445	2024	Isvin	Baks Is-æble
.Angiv sort/råvare under Specialbehandling: 60%.Angiv sort/råvare under Specialbehandling: 30%.Angiv sort/råvare under Specialbehandling: 10%			Belle de Boskoop Holsteiner Cox Spartan Mosten er kryo-koncentreret. Gæret ud med \Cryo White\''''

VinID	Årgang	Kategori	Vinens navn
Sammensætning			Behandling
1515	Hobbyavler	Bedsted	Steffen Andersen
2431	2022	Mousserende vin	Bedsted Mousserende 2022
Cabernet Cortis: 56%Zalas Perle: 27%Frühburgunder: 17%			Traditionel Metode
1533	Hobbyavler	1533	Børge Alstrup
2372	2023	Mousserende vin	TOPZ Felicia Charmat
Felicia: 100%			
1545	Hobbyavler	Fremtiden	Niels Malmskov
2343	2023	Mousserende vin	Vordingbobler 2023 Rose' Sød
Rondo: 100%			Methode Traditionel. 13 mdr sur lie. 60g sukker pr l
2344	2022	Mousserende vin	Vordingbobler Blanc de Blanc 2022 Fadlagret
Solaris: 40%Orion: 40%Phoenix: 20%			Methode Traditionel. 24 mdr sur lie. 5 uger på fad
2345	2023	Mousserende vin	Vordingbobler Brut. Solaris, Orion
Solaris: 50%Orion: 50%			Methode Traditionel. 13 mdr sur lie. 8g sukker pr l
2346	2023	Mousserende vin	Vordingbobler Brut . Solaris, Orion, Mertzling
Solaris: 42%Orion: 42%Merzling: 16%			Methode Traditionel. 13 mdr sur lie. 10g sukker pr l
1702	Hobbyavler		Bent Købke
2525	2018	Rødvin	Valore Rødvin
Rondo: 100%			Tilsat 25 % fadlagret Rondo rødvin fra samme årgang
2526	2018	Rødvin	Rondo Rødvin, fadlagret
Rondo: 100%			Fadlagret 16 mdr., Ungarsk egefad, 220 l

VinID	Årgang	Kategori	Vinens navn
Sammensætning			Behandling
1792	Erhvervsavler	Hjertebjerg Vingård	Uffe Winther Nielsen
2383	2021	Hedvin af portvinstypen	Mølle Port
Rondo: 75%Regent: 20%Muscat: 5%			Lagret 4 år på fransk eg
2384	2021	Mousserende vin	Mønske Bobler
Merzling: 70%Zalas Perle: 20%Orion: 10%			Lavet på metode traditionelle, degogering 6g sukker plus 2g/25 l sulfit
2385	2024	Rødvin	Hjertebjerg Rød
Rondo: 50%Regent: 25%Frühburgunder: 25%			lagret 6 måneder på nyt ungarsk eg
2387	2024	Rødvin	Hjertebjerg Frühurgunder
Frühburgunder: 100%			Lagret 6 måneder på nyt ungarsk eg
1799	Hobbyavler	Skovgaarde	H.J. Hansen Holding A/S
2382	2024	Hvidvin	Skovgårde Solaris
Solaris: 100%			
1992	Hobbyavler	Maison Mune	Peter Mune
2331	2023	Rødvin	Maison Mune
Léon Millot: 100%			
2332	2024	Rødvin	Maison Mune
Léon Millot: 100%			
2130	Hobbyavler	Bach Vin	Per Bach
2449	2024	Rosé	BACH ROSÈ
Rondo: 83%Muscaris: 17%			
2165	Hobbyavler	Vinhaven Thrane-Bendorff	Karl Johan Bendorff
2575	2024	Hvidvin	Rigmor
Solaris: 30%KW 94-2: 70%			
2576	2023	Rødvin	Kristian
Rondo: 100%			Fadlagret

VinID	Årgang	Kategori	Vinens navn
Sammensætning			Behandling
2303	Erhvervsavler	Østergaard Vinmageri	Henrik Ploug
2503	2024	Rødvin	Cabaret Noir
Cabaret Noir: 100%			Fadlagret 3 mdr.
2504	2023	Hvidvin	Solioak
Solaris: 100%			Spontanfermenteret på egefad
2505	2025	Rosé	Østergaards Rose
Cabernet Cortis: 45%Rondo: 45%Johanniter: 10%			
2506	2023	Isvin	Æble Cryo
Æble: 100%			Blandede lokale æbler
2341	Erhvervsavler	Kølbækgård Vingård	Ejgil Kølbæk
2528	2023	Rødvin	Kølbækgård Rondo/Regent
Rondo: 85%Regent: 15%			Laget på egchips 6 uger
2530	2024	Hvidvin	Kølbækgård Hvis Solaris
Solaris: 100%			
2532	2024	Rosé	Kølbækgård Rose´ 23
Rondo: 100%			
2533	2024	Rødvin	Kølbækgård Rød 24
Rondo: 100%			
2534	2024	Rødvin	Kølbækgård Leon Millot
Léon Millot: 100%			Laget på egchibs 6 uger
2535	2018	Rødvin	Kølbækgård rød
Rondo: 100%			Fadlagning 18 mdr.

VinID	Årgang	Kategori	Vinens navn
Sammensætning			Behandling
2433	Erhvervsavler	Højvang Vin	Jens Peder Christiansen
2403	2024	Hvidvin	Højvang
Solaris: 70%Phoenix: 30%			Ufiltreret
2404	2024	Rosé	Højvang
Bolero: 45%Rondo: 45%Cabernet Cortis: 10%			Ufiltreret
2405	2022	Rødvin	Højvang
Léon Millot: 100%			Ufiltreret
2486	Hobbyavler	Lykkebo	Olav Ditlevsen
2529	2024	Rødvin	LYKKEBO
Cabernet Cantor: 100%			
2531	2024	Rødvin	LYKKEBO
Cabernet Cantor: 80%Rondo: 20%			
2564	Hobbyavler	HAVFOLDS VINGÅRD	Niels Hans Alsted
2546	2023	Hvidvin	Havfolds Solaris Hvidvin 2023
Solaris: 100%			
2549	2023	Rosé	Havfolds Cabernet Cantor Rosé
Cabernet Cantor: 100%			
2550	2023	Rødvin	Havfolds Cabernet Cantor Rødvin 2023
Cabernet Cantor: 100%			
2551	2023	Rødvin	Havfolds Rondo rødvin 2023
Rondo: 100%			

VinID	Årgang	Kategori	Vinens navn
Sammensætning			Behandling
2685	Hobbyavler	Røjle Vin	Lars Jacobsen
2437	2024	Hvidvin	Solaris spontangæret
Solaris: 100%			Spontangæret vin. Vinen er macereret på de afstilkede druer i 2 døgn, herefter blev druerne presset (løbevin) og gæret ved ca. 19 grader. Der er ikke tilsat noget til vinen overhoved dog tilsat sulfat i forbindelse med omstikning.
2438	2023	Rødvin	Pinot noir 2023
Pinot Noir: 100%			Klon GM 2013.
2439	2023	Hvidvin	Solaris fadgæret 2023
Solaris: 100%			Forklaret løbevin kommes direkte på små franske egefade, heraf 25% nye. Vinen blev gæret og efterfølgende malolaktisk gæret på fadene. Efter godt 3 måneder bleve vinen stukket om første gang og sat til kuldestabilisering. Tappet godt et år efter høst i
2767	Hobbyavler	Stendal	Karsten og Karen Hansen
2339	2024	Hvidvin	Stendal
Johanniter: 25% Solaris: 25% Villaris: 50%			
2340	2024	Rosé	Stendal
Cabernet Cantor: 30% Regent: -70%			

VinID	Årgang	Kategori	Vinens navn
Sammensætning			Behandling
2783	Erhvervsavler	Ørbyvingaard	Søren Søndergaard
2446	2024	Hvidvin	Solaris Ørby Denese
Solaris: 100%			Høstet sendt og fremstilet på Traditional Metode.
2447	2024	Hvidvin	Solaris/Southern Ørby Denese
Solaris: 50%Southern Gris: 50%			Solaris 50 % Southern Gris 50 % høstet sendt og lavet på Traditional Metode
2448	2024	Hvidvin	Southern Gris Ørby Denese
Southern Gris: 100%			Southern Gris 100 % høstet sendt og lavet på Traditional Metode
2450	2021	Rødvin	Ørby Denese
Rondo: 50%Leon Millot: 30%Bolero: 20%			Rødvin lavet med 3 druesorter 50 % Rondo 30 % Leon Millot 20 % Bolero gæret på ståltanke og ligget her i 2 år herefter på egefad i 2 år
2451	2019	Rødvin	Ørby Denese
Bolero: 100%			Lavet af 100 % Bolero druer gæret på ståltande herefter på egefad i 4 år
2452	2023	Hedvin af portvinstypen	Ørby Portvin Denese
Rondo: 50%Leon Millot: 30%Bolero: 20%			Portvin lavet af 3 druesorter 50 % Rondo 30 % Leon Millot 20 % Bolero gæret på stål tanke og standset gæring ved 5% alkohol efter vores måling på Foss målings apparat herefter tilsat vinsprit til 17% alkohol har ligget på egefad i et år.
2842	Hobbyavler	Hedeland	Palle Vestergaard
2395	2024	Hvidvin	Drivhusets Hvidvin
Schuyler: 95%Cabernet Cortis: 5%			
2397	2023	Rosé	Gran Grus Rose'
Cabernet Cortis: 100%			

VinID	Årgang	Kategori	Vinens navn
Sammensætning			Behandling
2958	Udenlandsk medlem	JJD	Jens Jørgen Dybing
2418	2024	Rødvin	Marechal Foch
Maréchal Foch: 100%			Fad lagring.
2419	2024	Rødvin	Marechal Foch Eik
Maréchal Foch: 100%			Fatlagring på eikefat.
3080	Hobbyavler	Lejbølle Vin	Finn Hansen
2420	2024	Hvidvin	Lejbølle vin
Solaris: 100%			
3212	Hobbyavler	Ellebækgaard	Søren Refslund Møller
2398	2024	Hvidvin	Solaris s6u
Solaris: 100%			
2400	2024	Hvidvin	Solaris 71b
Solaris: 100%			
3219	Hobbyavler	Sindbjerg Vingård	Hans Jørgen Jørgensen
2316	2024	Hvidvin	Sindbjerg Hvidvin
Solaris: 100%			
2317	2023	Rødvin	Sindbjerg Rødvin
Rondo: 100%			
2318	2023	Mousserende vin	Sindbjerg Bobler
Riesel: 100%			Traditionel champagnemetode, Brut, 9 g/l
3330	Hobbyavler	Farmen	Hans Knudsen
2570	2024	Hvidvin	Golden Nektar
Solaris: 50%Muscaris: 50%			
2571	2023	Rødvin	Solveig
Rondo: 100%			Fadlagring

VinID	Årgang	Kategori	Vinens navn
Sammensætning			Behandling
3347	Hobbyavler	Snesere Vingaard	Jacob Scavenius
2486	2024	Hvidvin	Solaris Classic
Solaris: 100%			
2488	2024	Hvidvin	Solaris Special
Solaris: 100%			Skalkontakt i et døgn.
2489	2024	Rosé	Rosé Bolero Rondo
Bolero: 60%Rondo: 40%			
2490	2023	Mousserende vin	Classic
Zalas Perle: 60%Orion: 40%			Anden gæring i 13 måneder. Methode traditionelle.
2492	2023	Mousserende vin	Solaris - Riesel
Solaris: 80%Riesel: 20%			Anden gæring i 13 måneder. Methode traditionelle
2493	2023	Mousserende vin	Rosé Rondo Bolero
Rondo: 60%Bolero: 40%			Anden gæring i 13 måneder. Methode traditionelle.
3382	Hobbyavler	Vestfjends Vinlaug	Kristian Ibsen Hansen
2545	2024	Rødvin	Vestfjendsvinen
Rondo: 50%Bolero: 25%Léon Millot: 25%			Høstet 4/10-2024 og samme dag igangsat gæring på ståltanke.Overført til brugt whisky-egefad d. 17/12-2024.Tappet på flaske d. 25/3-2025.

VinID	Årgang	Kategori	Vinens navn
Sammensætning			Behandling
3385	Hobbyavler	Société Nordland	Lars Rasmussen
2453	2024	Rødvin	Blauer Portugieser Klassiko
Blauer Portugieser: 100%			
2454	2024	Rødvin	Amateur 2024
Bolero: 50%Rondo: 25%Regent: 25%			Malolaktisk gæring. Egechippet.
2455	2023	Rødvin	Cuvée 2023
Bolero: 50%Rondo: 30%Regent: 20%			Delvis fadlagret. Malolaktisk gæring. Delvis indtørrede druer.
2456	2024	Rødvin	Bolero Klassiko
Bolero: 100%			
2457	2021	Rødvin	Amateur 2021
Bolero: 50%Regent: 15%Rondo: 35%			Malolaktisk gæring. Fadlagret. Delvis indtørret.
2458	2023	Rødvin	Amateur 2023
Bolero: 50%Regent: 20%Rondo: 30%			Malolaktisk gæring, Fadlagret, delvis indtørrede druer
3442	Hobbyavler	Rosnæslund	Ruth og Anders Andersen
2517	2024	Hvidvin	Solaris
Solaris: 100%			
3452	Erhvervsavler	Frørup Vingård	Dennis Pakula
2590	2024	Hvidvin	Frørup Vingård dansk hvidvin ad Solaris druen 2024
Solaris: 100%			
2591	2024	Mousserende vin	Frørup Vingård Mousserende 2024
Solaris: 90%Cabaret Noir: 10%			

VinID	Årgang	Kategori	Vinens navn
Sammensætning			Behandling
3486	Erhvervsavler	Præstø Vingård, Granabri	Morten Østergård Hansen
2481	2022	Rødvin	Cantor 2022
Cabernet Cantor: 100%			Fransk EG 12 mdr.
2482	2023	Rødvin	Agerhønen 23
Cabernet Cantor: 50%Rondo: 25%Bolero: 25%			Fransk Eg 18 mdr.
2484	2024	Rødvin	Cantor 2024
Cabernet Cantor: 100%			Fransk EG 6 mdr.
2485	2024	Rødvin	Agerhønen 24
Cabernet Cantor: 50%Rondo: 25%Bolero: 25%			Fransk eg 6 mdr.
2487	2024	Rødvin	Fasan 2024
Cabernet Cantor: 80%Bolero: 10%Rondo: 10%			Fransk er 6 mdr.
2491	2024	Hvidvin	Granabri Solaris
Solaris: 100%			
2494	2024	Rosé	Spurvehøg 2024
Cabernet Cortis: 80%Reberger: 20%			
2495	2024	Rosé	Rondo Rosé
Rondo: 70%Bolero: 30%			
3498	Hobbyavler	Nagelsbjerg Vin	Jens Peter Bak
2544	2021	Traditionel cider tør	Sejerø 2021
Æble: 100%			Filippa, Boskoop, Mutzu, vildæbler
2547	2021	Traditionel Cider, sød	Bøsserup Pigeon 2021 L 7/25
Æble: 100%			Illdrød Pigeon
2552	2022	Traditionel Cider, sød	Bøsserup 2022
Æble: 100%			Cox Orange, Elstar, Mutzu mfl.
2557	2021	Traditionel cider tør	Bøsserup ingrid Marie 2021
Æble: 100%			ingrid marie (Karin Schneider)

VinID	Årgang	Kategori	Vinens navn
Sammensætning			Behandling
3499	Erhvervsavler	Helnæs Vingard Aps	Hans-Henrik Humlebæk
2352	2023	Rødvin	<<< Udgået >>> Pinotin
Pinotin: 100%			<<< Udgået >>>
2353	2023	Orangevin	Merzling
Merzling: 100%			
3520	Hobbyavler	Ebdrup	Jan Ebdrup
2476	2023	Hvidvin	Entusiasme
Solaris: 100%			Hvidvin gæret reduktivt, med en omstikning.
2478	2024	Hvidvin	Entusiasme Kabinett
Solaris: 100%			Hvidvin med restsødme og en frisk syre. gæringen er stoppet men ikke gæret helt ud til en tør vin. her er en restsødme på 80g/L og en syre på 11 g / L
3586	Erhvervsavler	Den plettede hest	Britta Kjeldsen
2330	2021	Mousserende vin	Hingsten 2021
Solaris: 70%Villaris: 10%Johanniter: 20%			
2333	2023	Mousserende vin	Hingsten 2023
Solaris: 45%Johanniter: 45%Villaris: 10%			
2334	2023	Mousserende vin	Ponyen 2023
Souvignier Gris: 75%Bolero: 12%Léon Millot: 13%			af grøn drue 75% Souvignier gris og blå druer 25% Bolero, Rondo, Carbernet cortis, leon millot, Regent, Castel.
2335	2023	Mousserende vin	Hoppen 2023
Bolero: 20%Cabernet Cortis: 10%Léon Millot: 34%			af blå druer 20% Bolero, 25% Rondo, 10% Carbernet Cortis, 34% Leon Millot, 10% Regent, 1% Castel.
2336	2023	Mousserende vin	Solaris
Solaris: 100%			
2337	2022	Mousserende frugtvín	Jyden 2022
Æble: 100%			Sammensætning 70% blandede sorter af danske æbler og 30 % vindrue Johannitter, Specialbehandling metode traditionel

VinID	Årgang	Kategori	Vinens navn
Sammensætning			Behandling
3595	Hobbyavler	Brunemark	Jesper Pedersen
2422	2024	Hvidvin	Brunemark Solaris
Solaris: 100%			
2423	2024	Hvidvin	Brunemark Solaris Natur
Solaris: 100%			
Spontangæret. Ikke tilsat sulfat, men kan indeholde op til 20 mg/l sulfat fra gæringen			
2424	2024	Orangevin	Brunemark Orange Natur
Solaris: 100%			
Spontangæret. Ikke tilsat sulfat, men kan indeholde op til 20 mg/l sulfat fra gæringen			
3610	Hobbyavler	Enggård	Per Olsen
2362	2024	Rosé	Enggårdens rosé 2024
Cabernet Cantor: 59%Cabaret Noir: 41%			
3614	Hobbyavler	Knorborg	Thorkil Vandborg
2361	2024	Rødvin	Rondo Rødvin
Rondo: 100%			
Under lagring var der tilsat amerikansk egespån i ca 3 uger			
3625	Hobbyavler	Tved Vingård, Svendborg	Henrik Dyreberg
2507	2022	Rosé	fraise
Léon Millot: 34%Rondo: 33%Riesel: 33%			
250 liter rosévin Let presset. Special Gær Laffort fx 18. Gæret forholdsvis koldt over lang tid 8/10 grader. Først på ståltank et år. Her var der stor udfældning af vinsten. Efterfølgende lagret på italiensk hvidvinsfad. Som har tilført noter af friske			
2508	2021	Hvidvin	Nibi
Solaris: 100%			
3635	Hobbyavler	Humlegård	Anders Holm
2402	2024	Hvidvin	Humlegård Solaris 2024
Solaris: 100%			
Lavet på druer fra økologisk certificeret dyrkning.Gæret med SHIA7 (ikke økologisk)			

VinID	Årgang	Kategori	Vinens navn
Sammensætning			Behandling
3657	Hobbyavler	Ulbølle Vingård	Lars Dubert
2473	2024	Rødvin	Genéve
Divico: 100%			Divico. Ny PIWI sort fra Schweiz, udviklet af: Agroscope agricultural research. Vinsorten blev godkendt i 2016, og er så vidt jeg ved, den første af sin slags i Danmark.
3716	Hobbyavler		Jørgen Mosbæk
2516	2024	Hvidvin	Mosbæk & Holst
Solaris: 100%			1,5 time på skaller
3722	Erhvervsavler	Koruplund Vingård	Koruplund Vingård v/ Hans Münter
2592	2022	Mousserende vin	Perla Danica White Sparkles
Solaris: 100%			Vinen er vinificeret efter Methodé Traditionelle metoden.Solaris druerne er helklasepressede og tappet efter ca. 6 måneder på ståltank. Degorgeret i 2. kv. 2025.
2593	2023	Mousserende vin	Perla Danica White Sparkles
Solaris: 100%			Vinen er vinificeret efter Methodé Traditionelle metoden.Solaris druerne er helklasepressede og tappet efter ca. 5 måneder på ståltank. Degorgeret i 2. kv. 2025.
2594	2022	Mousserende vin	Perla Dainca Rosé Sparkles
Rondo: 100%			Vinen er vinificeret efter Methodé Traditionelle metoden.Rondo druerne er helklasepressede og tappet efter ca. 7 måneder på ståltank. Degorgeret i 4. kv. 2024.
2595	2023	Mousserende vin	Perla Danica Rosé Sparkles
Rondo: 100%			Vinen er vinificeret efter Methodé Traditionelle metoden.Rondo druerne er helklasepressede og tappet efter ca. 6 måneder på ståltank. Degorgeret i 2. kv. 2025.
3820	Erhvervsavler	Marys Vin & Bøf	Steen og Marianne Laursen
2341	2024	Hvidvin	Hvidvin Solaris 2024
Solaris: 100%			Ingen Sukker tilsat, ikke maloaktisk gæret, ikke filtreret før flaskning
2342	2023	Mousserende vin	Mary's Mousserende 2023
Pinot Noir: 100%			Méthode traditionnelle, lagret 14 mdr på gærresterDégorgement den 6/4-25

VinID	Årgang	Kategori	Vinens navn
Sammensætning			Behandling
3833	Erhvervsavler	Nårupskov Vingård	Mathias Ludvigsen
2364	2022	Mousserende vin	Brut 2022
Johanniter: 60%Souvignier Gris: 40%			2,5 års lagring sur lattesDegorgering juni 2025Spontangæret basisvin
2365	2023	Hvidvin	Sol og måne 2023
Solaris: 69%Johanniter: 23%Souvignier Gris: 8%			
2366	2024	Hvidvin	Sol og måne 2024
Solaris: 100%			Koldmaceration og spontangæring
3860	Erhvervsavler	Glentebjerg Vingård	Elisabeth Husum og Jens Terkildsen
2358	2024	Rosé	Rondo Rosé
Rondo: 100%			Helklasepres, ligget på gærrester i mange måneder
2359	2023	Hvidvin	Solaris Frit Løb
Solaris: 100%			Ingen pres af pulpen efter afstilkning og knusning af druerne. Free Run. Seks måneders lagring på tank.
2360	2024	Hvidvin	Solaris Blanc
Solaris: 100%			Efter endt gæring blev der, med 14 dages mellemrum, rørt rundt i døde gærceller. Efter at have gjort dette 4 gange, forblev vinen på gærresterne i 6 måneder.
3927	Hobbyavler	Skovkrogens Vinlaug	Torkil Sørensen
2562	2023	Hvidvin	Pinot 777
Blå Spätburgunder: 100%			
2563	2024	Hvidvin	Solaris
Solaris: 100%			

VinID	Årgang	Kategori	Vinens navn
Sammensætning			Behandling
3950	Erhvervsavler	Copenhagen Winery	Søren Damgaard
2496	2023	Øvrige frugtvinstyper	solbær æblevin
Solbær: 80%Filippa: 20%			Solbær gæret med skaller i 1,5 måned inden tilsætning af kryo koncentreret æblemost. færdiggæret og lagret på ståltanke i 2-3 år inden flaskning.
2497	2023	Øvrige frugtvinstyper	æblevin
Filippa: 20%Belle De Boskop: 80%			Kryo koncentreret æblesaft gæres til ca. 14%, log lagres i ca. 2 år inden der tilsættes ung cider. lagres på ståltanke og gamle romfade.
2498	2024	Øvrige frugtvinstyper	Elderflower
Hyldeblomst: 50%Filippa: 49,99%			Kryokoncentreret æblemost gæres til ca. 12% lagres i to år - Ung færdiggæret hyldeblomst vin tilsættes og den carboneres svagt for at være lidt perlende.
3951	Erhvervsavler	Snoremark	Karin Sloth
2518	2024	Traditionel cider tør	Ball bittersød
Æble: 100%			Blend af cideræbler - primært Ball Bitter Sweat. Naturlig kulsyre, færdiggæret på flaske.
2519	2024	Traditionel cider tør	Friske ræv
Æble: 100%			Single cider gæret på Foxhwelp, færdiggæret på flaske, naturlig kulsyre
2521	2024	Mjød	Estrid Byrding
Honning: 15%Hyldeblomst: 5%			En let mjød brygget på hvide ribs, kvan, hamp, hyld og sommerhonning
2522	2024	Mjød	Luthendrank
Æble: 75%Honning: 25%			En krydderet æblemjød , der har trukket med kardemomme, ingefær, kanel, muscatnød og rosenpeber. Drikkes typisk lun som hvidgløg
2523	2024	Frugt hedvin	Germuth
Æble: 80%Honning: 20%			Æblemost gæret med honning og en række danske urter: malurt, kvan, hyben, sødskærm og lavendel. Forstærket fra 15% til 18% med destilleret mjød.
2524	2024	Mjød	Kirsebærmjød
Kirsebær: 75%Honning: 20%			Mjød brygget på stevnsbærret, hyben og honning

VinID	Årgang	Kategori	Vinens navn
Sammensætning			Behandling
3964	Hobbyavler	Fiskergården	Hans Erik Askou
2324	2024	Hvidvin	Hvid Solaris 2024
Solaris: 100%			
2325	2024	Rosé	Bolero Rosé 2024
Bolero: 100%			
2326	2024	Rosé	Bolero Rosé 2024 2 S
Bolero: 100%			
2327	2024	Rosé	Bolero Rosé 2024 2 Q
Bolero: 100%			
2328	2024	Rødvin	BoleRondo Rød 2024
Bolero: 50%Rondo: 50%			
3970	Hobbyavler	Blegind Vingård	Danni Rahbek
2373	2024	Hvidvin	Hvidvin Solaris Riesel
Solaris: 85%Riesel: 15%			
3994	Hobbyavler		Michaël Lind
2307	2024	Hvidvin	Lind
Solaris: 100%			

VinID	Årgang	Kategori	Vinens navn
Sammensætning			Behandling
4012	Erhvervsavler	Dalgårdens Vineri	Jesper Sønderholm Juel
2319	2024	Rosé	Ros'Ella Rosé
Rondo: 100%			Lager på stålfade
2320	2024	Hvidvin	Hvide Waldemar
Solaris: 100%			Lageret på stålfad
2321	2024	Hedvin af portvinstypen	Gyldne Dråber
Solaris: 100%			Dessertvin produceret på portvinsmetoden
2322	2023	Hedvin af portvinstypen	Røde Ritta
Bolero: 100%			Dessertvin produceret på portvinsmetoden
2323	2023	Mousserende vin	Mousserende Mary
Solaris: 63%VB32-7 Blatner: 37%			Mousserende vin, Halvsød, SEC. ca. 25g restsukker Der er tale om en forsøgsvin
4029	Erhvervsavler	Tusen Vin	Sofie Saerens
2553	2024	Hvidvin	Sol
Solaris: 100%			Vinen har ligget på fad (brugte og nye fad)
2554	2024	Hvidvin	Engblomst 2023
Solaris: 50%Muscaris: 50%			
2555	2023	Mousserende vin	Fjordgus
Souvignier Gris: 50%Solaris: 50%			Vinen er lavet på metode traditionelle og har ligget 9 måneder til flaskegæring.
4051	Erhvervsavler	Vrangbækgård Vin	Johannes Andersen
2515	2024	Hvidvin	Solaris Reservé 2024
Solaris: 100%			Vinen er gæret og lagret på egefad

VinID	Årgang	Kategori	Vinens navn
Sammensætning			Behandling
4133	Udenlandsk medlem	Lyngby Vingård	Ola Johannesson
2347	2021	Mousserende vin	Lyngby Cuvée Classic 2021 brut
Chardonnay: 50%Pinot Noir: 25%Pinot Meunier: 25%			
2348	2021	Sød dessertvin	Lyngby Late Harvest 2021
Solaris: 90%Chardonnay: 5%Saphira: 5%			Ca. 50% av Solaris helt eller delvis angripna av botrytis.
2349	2024	Hvidvin	Lyngby Saphira Solaris Chardonnay 2024
.Angiv sort/råvare under Specialbehandling: 75%Solaris: 20%Chardonnay: 5%			Saphira 75%Halvtorr vit blend bestående av Saphira med liten restsötma och Solaris med stor restsötma samt en liten del torr Chardonnay.
4191	Hobbyavler	Stovby Vingaard	Anders Borchersen Madsen
2459	2024	Hvidvin	Hvidvin
Solaris: 100%			
2460	2024	Rosé	Rose Cuvee
Rondo: 60%Léon Millot: 20%Bolero: 20%			Vi har hævet opringelig alkoholprocent fra 9% til 11% med sukker(Stødt melis)

VinID	Årgang	Kategori	Vinens navn
Sammensætning			Behandling
4221	Erhvervsavler	Lyngby Winery ApS	Jørgen Sørensen
2474	2024	Rødvin	Red Mars
Léon Millot: 100%			Rødvin fremstillet på 100% Léon Millot på ståltanke. Efterfølgende kuldestabiliseret og skånsomt lagret på eg.
2475	2023	Mousserende vin	Sparkling Venus
Orion: 55%Muscaris: 45%			Mousserende brut fremstillet af Orion og Muscaris på ståltanke. 2. gæring foretaget på flasker efter den traditionelle metode og derefter lagret i 15 mdr. inden degorgering. Sukkerindhold 12 g/liter.
2477	2023	Mousserende vin	Sparkling Pluto
Rondo: 100%			Mousserende brut fremstillet af Rondo på ståltanke. 2. gæring foretaget på flasker efter den traditionelle metode og derefter lagret i 15 mdr. inden degorgering. Sukkerindhold 11 g/liter.
2479	2024	Frugt likør	Lyngby Aroma
Æble: 100%			Æblelikør fremstillet på ståltanke af kyro koncentreret most fra aroma-æblet. Efterfølgende sterilfiltreret inden flaskning.
2480	2024	Frugt likør	Lyngby Cherry
Kirsebær: 100%			Kirsebærlikør fremstillet af surkirsebær og efterfølgende opsødet med økologisk rørsukker. Skånsomt lagret på fransk eg og Srilankanske vaniljestænger inden sterilfiltrering og flaskning.
2483	2024	Frugt likør	Lyngby Summer
Rabarber: 100%			En fed og sød rabarber likør fremstillet på ståltanke af danske rabarber. Syre tilpasset og efterfølgende sterilfiltreret inden flaskning.

VinID	Årgang	Kategori	Vinens navn
Sammensætning			Behandling
4233	Erhvervsavler	Holtensminde Vingaard	Jørgen Fogh Rasmussen
2308	2023	Kirsebærvin	Holtensminde Kirsebær
Kirsebær: 100%			Surkirsebær fra egen have
2309	2022	Mousserende vin	Midt på bakken, 2022
Solaris: 100%			Lavet efter charmatmetoden
2310	2024	Mousserende vin	Holtensminde rose bobler
Frühburgunder: 10% Solaris: 90%			Charmat. Dosage 30 gram
2311	2024	Mousserende vin	Holtensminde, Midt på bakken 2024
Solaris: 100%			Charmat. Dosage 10 gr
2312	2024	Hvidvin	Holtensminde hvidvin 2024
Solaris: 100%			
2313	2024	Rosé	Holtensminde Rosé 2024
Frühburgunder: 10% Solaris: 90%			
2314	2023	Orangevin	Holtensminde Orangevin
Solaris: 95% Frühburgunder: 5%			
2315	2023	Sød dessertvin	Holtensminde Dessert
Frühburgunder: 5% Solaris: 95%			
4235	Erhvervsavler	AllFino	Ole Norsker
2416	2024	Frugt hedvin	Cheri
Kirsebær: 100%			
2417	2023	Øvrige frugtvinstyper	MIRABA
Æble: 34% Rabarber: 33%			Mirabel 33 % Forsøg som hvidvin a la orangetype
4263	Hobbyavler	Thoft-Lunden Vingård	Morten Thoft-Christensen
2338	2024	Rosé	Thoft-Lunden Rose
Bolero: 80% Chardonnay: 20%			Plukket uge 41, 2024 Afstilket, presset og står natten over med sulfid Gærer med DV10 i ca 10 dage Filtreret På flaske april 2025

VinID	Årgang	Kategori	Vinens navn
Sammensætning			Behandling
4291	Erhvervsavler	Engstrup	Niels Laurits Thygesen
2374	2024	Hvidvin	Engstrup Vin
Solaris: 100%			Lageret på stålfad
2375	2024	Rosé	Engstrup Vin
Rondo: 50%Solaris: 50%			Lagret på stålfad
2376	2024	Rødvin	Engstrup Vin Batch 3
Rondo: 50%Léon Millot: 20%Regent: 30%			Malolaktisk gæringLageret på dansk egefad 6 mdr.
2377	2024	Rødvin	Engstrup vin Batch 4
Rondo: 100%			Malaktisk gæring Lagret 6 mdr. på dansk eg.
2378	2016	Rødvin	EngstrupBatch 5
Rondo: 85%Léon Millot: 15%			Malolaktisk gæring lagret på nyt Rumænsk egefad 12 mdr.
4321	Hobbyavler	VesløsgaardVin	Dorthe Larsen
2572	2024	Orangevin	Orangevin
Solaris: 100%			Gæret med pulp i 1 uge
2573	2024	Rosé	Rosé
Rondo: 100%			
2574	2023	Rødvin	Rødvin
Rondo: 100%			
4398	Hobbyavler	PermaVinHaven	John Hougaard
2379	2024	Hvidvin	PermaVinHaven Solaris 2024
Solaris: 100%			

VinID	Årgang	Kategori	Vinens navn
Sammensætning			Behandling
4490	Erhvervsavler	Gefion Bryghus	Benny Præstegaard
2536	2023	Mjød	Æblemjød
.Angiv sort/råvare under Specialbehandling: 1%.Angiv sort/råvare under Specialbehandling: 2%			Honning, æble råmost og vand
2537	2022	Mjød	Midsommermjød
.Angiv sort/råvare under Specialbehandling: 100%			Dansk forårshonning
2538	2022	Mjød	Sensommermjød
.Angiv sort/råvare under Specialbehandling: 100%			Dansk sensommerhonning
2539	2022	Mjød	Rabarbermjød
Honning: 45%Rabarber: 15%			Dansk forårshonning, rabarber råmost
2540	2023	Mjød	Yuzumjød
Honning: 45%.Angiv sort/råvare under Specialbehandling: 1%			Yuzujuice
4521	Hobbyavler	Vino Siesta	Niels Jørgen Thorhauge Christensen
2587	2024	Rosé	Rose
Rondo: 50%Cabernet Cantor: 50%			
2588	2024	Hvidvin	Solaris Classic
Solaris: 100%			Gær der er brugt LALVIN 71B - 1122
2589	2024	Hvidvin	Solaris Lupin
Solaris: 100%			GÆRPAKKE SIHA 7 - Hvidvin Tysk vinstil (Riesling gær)
4533	Hobbyavler		Michael Styrk
2329	2024	Orangevin	Orangotango
Solaris: 90%Ortega: 10%			Druerne er dyrket uden brug af sprøjtemidler i marken og vinen er fremstillet uden tilsætningsstoffer.Vinen er spontangæret i ståltank med skaller/stilke i 14 dage, lagret på glas, Sur Lie i 6 måneder, tappet på flaske uden filtrering og tilsætning af

VinID	Årgang	Kategori	Vinens navn
Sammensætning			Behandling
4542	Hobbyavler	Rakkerpak	Maureen Sørensen
2564	2023	Traditionel cider tør	Filippagne 2023
Filippa: 100%			1/3-del er fadlagret - resten er lagret på ståltank
2565	2023	Traditionel cider tør	Belle de Boskoop - Méthode traditionelle
Belle De Boskoop: 100%			Methode Traditionelle fremstillet cider af Belle de Boskoop, hvor 1/3-del er modnet på egefade
2566	2024	Traditionel cider tør	Kvæde og Æble 2024
Æble: 80%.Angiv sort/råvare under Specialbehandling: 20%			80% æble og 20% kvæde.
2567	2024	Traditionel cider tør	Limfjordscider 2024
Æble: 100%			Forskellige sorter samt 5% cidersorter. Lavet med Pét-nat-metoden.
4551	Erhvervsavler	Vingården Møn	Ole Jessen
2440	2024	Orangevin	Orangevin
Solaris: 100%			Fadlagret 4 måneder på brugt egetræsfad.
2441	2022	Rødvin	Rondo Rødvin
Rondo: 100%			Fadlagret 12 måneder på nyt egetræsfad.
2442	2021	Hedvin af portvinstypen	Porten til Møn
Rondo: 100%			Fadlagret 4 år på brugt egetræsfad.
4552	Hobbyavler	Sønderupgård	Lars Burchardt
2435	2024	Hvidvin	Helene 1A
Solaris: 100%			
2436	2024	Hvidvin	Helene 1B
Solaris: 100%			afstilkede druer - som har ligget i 8 timer efter at have været presset en gang. Vin af 2.pres.

VinID	Årgang	Kategori	Vinens navn
Sammensætning			Behandling
4589	Erhvervsavler	Tarp Bryggeri	Claus Jørgensen
2461	2024	Mjød	Ribsmjød
Honning: 50%			Indeholder Dansk HonningIndeholder Dansk Ribs
2462	2024	Mjød	Aroniamjød
Honning: 50%Aronia Melanocarpa: 20%			
2463	2023	Mjød	Stikkelsbærmjød
Stikkelsbær: 30%Honning: 50%			
2464	2024	Mjød	Solbærmjød
Honning: 50%Solbær: 40%			
2465	2019	Mjød	Kirsebærmjød
Kirsebær: 20%Honning: 50%			
2466	2019	Mjød	Caribisk venskabsmjød
Honning: 50%			Indeholder AnanasIndeholder Muscovado rørsukker
2467	2025	Mjød	Thors Mjød
Honning: 50%Æble: 20%			Indeholder WhiskeyFadlagret på Whiskeyfad
2468	2025	Mjød	Danemordet
Solbær: 15%Æble: 15%Honning: 50%			Fadlagret på madiera fad
2469	2025	Mjød	Loke
Honning: 50%Æble: 20%			Fadlagret med Sherry

VinID	Årgang	Kategori	Vinens navn
Sammensætning			Behandling
4654	Erhvervsavler	Une Mjød	Kenneth Jensen
2354	2024	Mjød	Kirsebær
.Angiv sort/råvare under Specialbehandling: 33%.Angiv sort/råvare under Specialbehandling: 33%.Angiv sort/råvare under Specialbehandling: 33%			Forsommerhonning fra bistader som har stået ved blomstereng og mirabellehegn. Fermenteret med kirsebærmest fra dansk frugtplantage og urtete. Efter 4 mdr. fermentering lagret 10 mdr. på stålfad for modning inden tapning.
2355	2025	Mjød	Oro Y Une - Whiskyfadslagret
.Angiv sort/råvare under Specialbehandling: 33%.Angiv sort/råvare under Specialbehandling: 33%.Angiv sort/råvare under Specialbehandling: 33%			Sommerhonning fra nordfyn gæret med lokale urter. Efter fermentering og lagring på levnedsmiddelfad lagret i 12 mdr. ekstra på Stauning whisky Bastard fad hvor der forinden har ligget Mezcal.
2356	2025	Mjød	Une Braggot - Whiskyfadslagret
.Angiv sort/råvare under Specialbehandling: 33%.Angiv sort/råvare under Specialbehandling: 33%.Angiv sort/råvare under Specialbehandling: 33%			Mjød af typen Braggot, lavet på base af urt til brownale forstærket med dansk sensommerhonning fra skov og blomstereng, samt lokale urter. Fermenteret med high gravity ale yeast fra london. Efter endt gæring lagret 11 mdr. på Ege whisky fad hvor der forin
2357	2025	Mjød	Glevendrup - Whiskyfadslagret
.Angiv sort/råvare under Specialbehandling: 33%.Angiv sort/råvare under Specialbehandling: 33%.Angiv sort/råvare under Specialbehandling: 33%			Kraftig dansk sensommerhonning fermenteret i 4 mdr. med te på lokale urter, rødder, og bær (røn og drue). Efter 8 mdr lagring på stålfad har mjøden modnet 12 mdr på heavy toasted ege whisky fad, hvor der forinden har lagt en single malt ryg whisky.

VinID	Årgang	Kategori	Vinens navn
Sammensætning			Behandling
4675	Erhvervsavler	Nor & Fjord	Peter Algren
2509	2023	Mjød	Venus
Honning: 50%			Fynsk forårshonningAppelsinskræIvaniljeLagret på kastanjetræs fad
2510	2024	Mjød	Harvester
Honning: 50%			GræskarFignerAbrikosPumpkin pie spiceslagret på kastanjetræ
2511	2024	Mjød	Blue moose
Honning: 40%			BlåbærBrumbærDruerSommerhonningFermenteret under trykSparkeling
2512	2024	Mjød	Warden
Honning: 50%			Brygget på kun ren birkesaftLagret på whiskyfad fra Mosgaard
2513	2024	Mjød	Klassisk Mjød
Honning: 50%			Sød klassisk mjød på fynsk sensommerhonning
2514	2024	Øvrige frugtvinstyper	Rubin
Viktoriablomme: 30%			Blommevin lagret på kastanjetræ Blommer: Viktoria, opal, italiensk sveske & Jubilæum
4723	Erhvervsavler	Ribehøj Vingård	Christian Sørensen
2596	2024	Hvidvin	Grand Solaris
Solaris: 100%			Cuvee sammenstukket af 3 udvalgte gæringer på samme most, for at opnå kompleksitet i den færdige vin.Malolaktisk omformining.
4779	Hobbyavler	AnJø	Henrik Andersen
2306	2021	Rødvin	Anjø
Rondo: 100%			
4789	Hobbyavler	Svanegaarden	Jeppe Nielsen
2371	2024	Rosé	Svanegaarden Rosé
Rondo: 1%			

VinID	Årgang	Kategori	Vinens navn
Sammensætning			Behandling
4818	Erhvervsavler	Likørhaven	Ronny Hersbak
2499	2017	Mjød	Fadlagret vintage 8 års mjød
Honning: 40%			Fadlagret i 8 år
2500	2024	Mjød	Fadlagret æble mjød
Honning: 40%Æble: 60%			Efter lagret på fad
2501	2024	Mjød	Fadlagret pære mjød
Honning: 40%Pære: 60%			Efter lagret på fade
2502	2024	Mjød	Bastard mjød
Honning: 40%Pære: 10%Æble: 10%			Sammensmeltning af mange forskellige batch, både frugt mjød og fadlagret råmjød