

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	Let	Ung	2023	2334	Souvignier Gris: 75% Bolero: 12% Léon Millot: 13%	af grøn drue 75% Souvignier gris og blå druer 25	Udseende	Næse	Smag	I alt	Kommentar
Mousserende vin	Let	Ung	2023	2336	Solaris: 100%	-	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	2023	2342	Pinot Noir: 100%	Méthode traditionnelle, lagret 14 mdr på gærrest	Udseende	Næse	Smag	I alt	Kommentar

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	2475	Orion: 55% Muscaris: 45%	Mousserende brut fremstillet af Orion og Muscaris	Udseende	Næse	Smag	I alt	Kommentar
Mousserende vin	Let	Ung	2023	2477	Rondo: 100%	Mousserende brut fremstillet af Rondo på ståltan	Udseende	Næse	Smag	I alt	Kommentar

FDV nr: 1429

Avler: Jean Becker

Vingård: Beckervine

Erhvervsavler

Kategori	Krop	Klasse	Årgang	Vin nr.	Sammensætning	Specialbehandling	Din egen bedømmelse af vinen				
Mousserende vin	Let	Ung	2024	2582	Solaris: 100%	Bobler på Solaris Fremstillet på CHARMAT Metoden	Udseende Næse Smag I alt Kommentar				

FDV nr: 3722

Avler: Koruplund

Vingård v/ Hans Münter

Vingård: Koruplund Vingård

Erhvervsavler

Kategori	Krop	Klasse	Årgang	Vin nr.	Sammensætning	Specialbehandling	Din egen bedømmelse af vinen				
Mousserende vin	Let	Ung	2023	2593	Solaris: 100%	Vinen er vinificeret i overensstemmelse med Method	Udseende Næse Smag I alt Kommentar				
Mousserende vin	Let	Ung	2023	2595	Rondo: 100%	Vinen er vinificeret i overensstemmelse med Method	Udseende Næse Smag I alt Kommentar				

FDV nr: 4233

Avler: Jørgen Fogh Rasmussen

Vingård: Holtensminde Vingaard

Erhvervsavler

Kategori	Krop	Klasse	Årgang	Vin nr.	Sammensætning	Specialbehandling	Din egen bedømmelse af vinen				
Mousserende vin	Middel	Ung	2024	2310	Frühburgunder: 10% Solaris: 90%	Charmat. Dosage 30 gram	Udseende Næse Smag I alt Kommentar				
Mousserende vin	Middel	Ung	2024	2311	Solaris: 100%	Charmat. Dosage 10 gr	Udseende Næse Smag I alt Kommentar				

FDV nr: 4012

Avler: Jesper Sønderholm Juel

Vingård: Dalgårdens Vineri

Erhvervsavler

Kategori	Krop	Klasse	Årgang	Vin nr.	Sammensætning	Specialbehandling	Din egen bedømmelse af vinen				
Mousserende vin	Middel	Ung	2023	2323	Solaris: 63% VB32-7 Blatner: 37%	Mousserende vin, Halvsød, SEC. ca. 25g restsukker	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	2023	2333	Solaris: 45% Johanniter: 45% Villaris: 10%	-	Udseende	Næse	Smag	I alt	Kommentar
Mousserende vin	Middel	Ung	2023	2335	Bolero: 20% Cabernet Cortis: 10% Léon Millot: 34%	af blå druer 20% Bolero, 25% Rondo, 10% Carbernet	Udseende	Næse	Smag	I alt	Kommentar

FDV nr: 4029

Avler: Sofie Saerens

Vingård: Tusen Vin

Erhvervsavler

Kategori	Krop	Klasse	Årgang	Vin nr.	Sammensætning	Specialbehandling	Din egen bedømmelse af vinen				
Mousserende vin	Middel	Ung	2023	2555	Souvignier Gris: 50% Solaris: 50%	Vinen er lavet på metode traditionelle og har lig	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	2024	2591	Solaris: 90% Cabaret Noir: 10%	-	Udseende	Næse	Smag	I alt	Kommentar

FDV nr: 3722

Avler: Koruplund
Vingård v/ Hans
Münter

Vingård: Koruplund Vingård

Erhvervsavler

Kategori	Krop	Klasse	Årgang	Vin nr.	Sammensætning	Specialbehandling	Din egen bedømmelse af vinen				
Mousserende vin	Let	Ældre	2022	2592	Solaris: 100%	Vinen er vinificeret i overensstemmelse med Method	Udseende Næse Smag I alt				Kommentar
Mousserende vin	Let	Ældre	2022	2594	Rondo: 100%	Vinen er vinificeret i overensstemmelse med Method	Udseende Næse Smag I alt				Kommentar

FDV nr: 4233

Avler: Jørgen Fogh
Rasmussen

Vingård: Holtensminde Vingaard

Erhvervsavler

Kategori	Krop	Klasse	Årgang	Vin nr.	Sammensætning	Specialbehandling	Din egen bedømmelse af vinen				
Mousserende vin	Middel	Ældre	2022	2309	Solaris: 100%	Lavet efter charmatmetoden	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	Ældre	2021	2330	Solaris: 70% Villaris: 10% Johanniter: 20%	-	Udseende Næse Smag I alt				Kommentar

FDV nr: 3833

Avler: Mathias Ludvigsen

Vingård: Nårupskov Vingård

Erhvervsavler

Kategori	Krop	Klasse	Årgang	Vin nr.	Sammensætning	Specialbehandling	Din egen bedømmelse af vinen				
Mousserende vin	Middel	Ældre	2022	2364	Johanniter: 60% Souvignier Gris: 40%	2,5 års lagring sur lattes Degorgering juni 2025	Udseende Næse Smag I alt Kommentar				

FDV nr: 1429

Avler: Jean Becker

Vingård: Beckervine

Erhvervsavler

Kategori	Krop	Klasse	Årgang	Vin nr.	Sammensætning	Specialbehandling	Din egen bedømmelse af vinen				
Mousserende vin	Middel	Ældre	2022	2581	Sauvignon Soyerez: 100%	Degorgeret efterår 2024 - dossage 8g/l Druetype:	Udseende Næse Smag I alt Kommentar				
Mousserende vin	Middel	Ældre	2022	2583	Solaris: 50% Riesel: 50%	Degorgeret efterår 2024 Dossage 10 g/l Methode tr	Udseende Næse Smag I alt Kommentar				

FDV nr: 1792

Avler: Uffe Winther Nielsen

Vingård: Hjertebjerg Vingård

Erhvervsavler

Kategori	Krop	Klasse	Årgang	Vin nr.	Sammensætning	Specialbehandling	Din egen bedømmelse af vinen				
Mousserende vin	Kraftig	Ældre	2021	2384	Merzling: 70% Zalas Perle: 20% Orion: 10%	Lavet på metode traditionelle, degogering 6g sukk	Udseende Næse Smag I alt Kommentar				

FDV nr: 1545

Avler: Niels Malmskov

Vingård: Fremtiden

Hobbyavler

Kategori	Krop	Klasse	Årgang	Vin nr.	Sammensætning	Specialbehandling	Din egen bedømmelse af vinen				
Mousserende vin	Let	Ung	2023	2343	Rondo: 100%	Methode Traditionel. 13 mdr sur lie. 60g sukker pr	Udseende	Næse	Smag	I alt	Kommentar
Mousserende vin	Let	Ung	2023	2345	Solaris: 50% Orion: 50%	Methode Traditionel. 13 mdr sur lie. 8g sukker pr	Udseende	Næse	Smag	I alt	Kommentar
Mousserende vin	Let	Ung	2023	2346	Solaris: 42% Orion: 42% Merzling: 16%	Methode Traditionel. 13 mdr sur lie. 10g sukker pr	Udseende	Næse	Smag	I alt	Kommentar

FDV nr: 1533

Avler: Børge Alstrup

Vingård: 1533

Hobbyavler

Kategori	Krop	Klasse	Årgang	Vin nr.	Sammensætning	Specialbehandling	Din egen bedømmelse af vinen				
Mousserende vin	Let	Ung	2023	2372	Felicia: 100%	-	Udseende	Næse	Smag	I alt	Kommentar

FDV nr: 3347

Avler: Jacob Scavenius

Vingård: Snese Vingaard

Hobbyavler

Kategori	Krop	Klasse	Årgang	Vin nr.	Sammensætning	Specialbehandling	Din egen bedømmelse af vinen				
Mousserende vin	Let	Ung	2023	2490	Zalas Perle: 60% Orion: 40%	Anden gæring i 13 måneder. Methode traditionelle	Udseende	Næse	Smag	I alt	Kommentar

FDV nr: 3219

Avler: Hans Jørgen Jørgensen

Vingård: Sindbjerg Vingård

Hobbyavler

Kategori	Krop	Klasse	Årgang	Vin nr.	Sammensætning	Specialbehandling	Din egen bedømmelse af vinen				
Mousserende vin	Middel	Ung	2023	2318	Riesel: 100%	Traditionel champagnemetode, Brut, 9 g/l	Udseende				Næse
							Smag				I alt
											Kommentar

FDV nr: 1142

Avler: Langå Søgård Vinlaug

Vingård: Langå Søgård Vinlaug

Hobbyavler

Kategori	Krop	Klasse	Årgang	Vin nr.	Sammensætning	Specialbehandling	Din egen bedømmelse af vinen				
Mousserende vin	Middel	Ung	2023	2386	Muscaris: 100%	Lavet efter champagne-metoden, Méthode Traditione	Udseende				Næse
							Smag				I alt
											Kommentar

FDV nr: 1086

Avler: Bjarne Ingstrup

Vingård: 1951

Hobbyavler

Kategori	Krop	Klasse	Årgang	Vin nr.	Sammensætning	Specialbehandling	Din egen bedømmelse af vinen				
Mousserende vin	Middel	Ung	2023	2421	Bianca: 66% Souvignier Gris: 33%	Champagne metoden. Dosage = 6 g sukker	Udseende Næse Smag I alt				Kommentar
Mousserende vin	Middel	Ung	2023	2432	Solaris: 50% Madeleine Angevine: 50%	FORSØGSVIN: Perlende vin med høj pH-værdi (lav	Udseende Næse Smag I alt				Kommentar

FDV nr: 3347

Avler: Jacob Scavenius

Vingård: Snesere Vingaard

Hobbyavler

Kategori	Krop	Klasse	Årgang	Vin nr.	Sammensætning	Specialbehandling	Din egen bedømmelse af vinen				
Mousserende vin	Middel	Ung	2023	2492	Solaris: 80% Riesel: 20%	Anden gæring i 13 måneder. Methode traditionelle	Udseende Næse Smag I alt				Kommentar
Mousserende vin	Middel	Ung	2023	2493	Rondo: 60% Bolero: 40%	Anden gæring i 13 måneder. Methode traditionelle	Udseende Næse Smag I alt				Kommentar

FDV nr: 1515

Avler: Steffen Andersen

Vingård: Bedsted

Hobbyavler

Kategori	Krop	Klasse	Årgang	Vin nr.	Sammensætning	Specialbehandling	Din egen bedømmelse af vinen				
Mousserende vin	Let	Ældre	2022	2431	Cabernet Cortis: 56%	Traditionel Metode	Udseende				Næse
					Smag				I alt	Kommentar	

FDV nr: 1545

Avler: Niels Malmskov

Vingård: Fremtiden

Hobbyavler

Kategori	Krop	Klasse	Årgang	Vin nr.	Sammensætning	Specialbehandling	Din egen bedømmelse af vinen					
Mousserende vin	Middel	Ældre	2022	2344	Solaris: 40% Orion: 40% Phoenix: 20%	Methode Traditionel. 24 mdr sur lie. 5 uger på fa	Udseende				Næse	
							Smag				I alt	Kommentar

FDV nr: 1404

Avler: Ole N. Østergaard

Vingård: Domæne Stoubjerg

Hobbyavler

Kategori	Krop	Klasse	Årgang	Vin nr.	Sammensætning	Specialbehandling	Din egen bedømmelse af vinen				
Mousserende vin	Middel	Ældre	2022	2406	Johanniter: 100%	-	Udseende	Næse	Smag	I alt	Kommentar

FDV nr: 4133

Avler: Ola Johannesson

Vingård: Lyngby Vingård

Udenlandsk medlem

Kategori	Krop	Klasse	Årgang	Vin nr.	Sammensætning	Specialbehandling	Din egen bedømmelse af vinen				
Mousserende vin	Let	Ældre	2021	2347	Chardonnay: 50%	-	Udseende	Næse	Smag	I alt	Kommentar
					Pinot Noir: 25%						
					Pinot Meunier: 25%						