



Grupperejser 2010 Mosel - Dresden - Sydslesvig

Mosel-Rejser

har specialiseret sig i at arrangere grupperejser til Mosel. **Mosel-Rejser** har slået vin og kultur sammen til et program rigt på spændende oplevelser i samarbejde med den engagerede vinbonde Udo Schiffmann fra den kendte vinby, Brauneberg. Siden starten i år 2000 har mange danskere mødt denne seriøse og interessante



vinbonde og lært at sætte pris på hans prægtige vine.

Nyhed!

Nu arrangerer **Mosel-Rejser** også grupperejser til

- Dresden og
- Sydslesvig (Friedrichstadt/Helgoland)

Mere på www.mosel-rejser.dk.

Afprøv muligheden

Inden beslutning om en rejse med **Mosel-Rejser** præsenterer jeg gerne rejserne for medlemmer af foreninger og klubber med et foredrag om Mosel og rejsernes indhold - **samt en mindre vinsmagning**. Ring til mig for nærmere aftale.

Vinrejser til Brauneberg/Mosel



Åben rejse til Mosel i 2010 (individuel tilmelding)

19. - 23. august

Rejsetema: Vin og 'Lidt af hvert'
Pris: kr. 3.695,00 pr. person i dobbeltværelse

Alle øvrige perioder i august og september måned 2010 er allerede reserverede til forskellige lukkede grupper.

Læs om rejsens indhold på www.mosel-rejser.dk.



Erik Lund-Nielsen

Indehaver af **Mosel-Rejser** og rejseseleder på alle rejser (Aktivt medlem af Visens Venner i Køge)

Mosel-Rejser er medlem af Rejsegarantifonden - nr. 1905.

Mosel-Rejser, Krogager 55, DK 2670 Greve, tlf. +45 4369 5949
E-mail: kontakt@mosel-rejser.dk, www.mosel-rejser.dk - CVR nr. 25 31 62 90



Tysk vinklassifikation

Tyske vine inddeles i fire kvalitetskategorier: Bordvin og Landvin samt "Qualitätswein bestimmter Anbaugebiet (QBA)" og "Qualitätswein mit Prädikat (QMP)". Kvalitetsvurderingssystemet er bygget op efter druernes sukkerindhold (Oechsle) på høsttidspunktet. Jo højere det er, jo højere stiger vinen i graderne.

Til de tre førstnævnte kategorier må der tilsættes sukker til mosten før gæringen. Dette er til gengæld ikke tilladt, når det drejer sig om Prädikats-vine. Derfor forlanger vinloven, at sukkerindhold (Oechsle-vægt) i de druer, der skal blive til Prädikats-vine skal være min. 67 gr., der kan omdannes til en 9% tør vin.

Der er i alt 6 "Prädikater", som alle udelukkende baseres på druernes modningsgrad (Oechsle-vægt):

- Kabinett (67-85° Oechsle)
- Spätlese (76-90° Oechsle)
- Auslese (83-105° Oechsle)
- Beerenauslese (110-128° Oechsle)
- Eiswein (110-128° Oechsle)
- Trockenbeerenauslese (min. 150° Oechsle)



Kabinett-vine er som regel lette vine, der findes fra det knastørre til det let søde.

Spätlese betyder sen høst. Men uanset høsttidspunktet, så er det sukkerindholdet i mosten, der er afgørende. Hvis ikke det krævede minimumsindhold opnås, er der ikke tale om en Spätlese. Det fleste Spätlese-vine er fyldige vine (tørre/halvtørre og søde).

Auslese er udsøgt høst. For at opnå det nødvendige sukkerindhold skal alle druerne nødvendigvis være helt modne, hvilket giver en helt speciel creme og dybde i vinen. Ofte har "den ædle råddenskab" haft en finger med i spillet, hvilket både kan smages og lugtes. Auslese-vine er søde vine, men der findes også tørre.

Beerenauslese. Betegnelsen betyder, at druerne er udvalgt enkeltvis. Beerenauslese vil altid være søde vine - ja, nærmest likøragtige.

Eiswein er grundlæggende en Beerenauslese, men betingelsen for at kalde vinen en Eiswein er, at druerne har fået frost (5-6 minusgrader) på marken og er blevet høstet og presset senest to timer efter solopgang.

Den særlige proces giver vinen et meget større syreindhold, der både giver friskhed til vinen og ekstra holdbarhed.

Sukkerindholdet i **Trockenbeerenauslese** er så stort, at det teoretisk skulle kunne give en alkoholstyrke på mindst 21%, men den høje Oechsle-værdi hæmmer gæringen. Alkoholindholdet er som regel ikke over 10%. Trockenbeerenauslese er sjældne og kostbare vine, altid intenst søde og meget koncentrede. Kun druer, der er angrebet af "den ædle råddenskab", kan opnå disse sødmegrader.

For at blive klassificeret skal alle tyske vine undergå en test hos en offentlig myndighed. Testen omfatter en konstatering af vinens oprindelse, druerens modningsgrad og høsttidspunkt samt en kemisk analyse efterfulgt af en officiel prøvesmagning. På den baggrund indplaceres vinen i én af de fire kategorier. Såfremt vinen bliver kategoriseret som en QMP-vin, får den desuden ét af de seks Prädikater. Til sidst gives der et såkaldt "Amtliche Prüfnummer". Først herefter kan vinen etiketteres.

Etiketten

Når man læser etiketten, bør man først og fremmest se efter, i hvilken hovedkategori den pågældende vin er placeret. (Med mindre man har særligt kendskab til den vin, man finder i supermarkedet, kan det anbefales først og fremmest at gå efter vine under kategorien "Qualitätswein mit Prädikat"). Etiketter på QBA- og QMP-vine vil endvidere indeholde oplysning om dyrkningsdistrikt og høstår. Er det en QMP-vin, vil ét af de seks Prädikater desuden være anført.

Hvis etiketten viser "Erzeugerabfüllung" eller "Gutsabfüllung", betyder det, at

vinen er høstet på den pågældende vingård (Weinbetrieb) samt, at vinen er fremstillet (vinificeret) og tappet på ejendommen.

Til en nærmere beskrivelse af en tysk vin kan der på etiketten angives "Trocken", "Halbtrocken" eller "Feinherb". Hvis ingen af disse begreber er anført, er der tale om søde vine - "Lieblich" eller "Edelsüss", hvilke betegnelser dog ikke må anføres på etiketten, men gerne i vinbondens (Winzer'ens) vinkatalog og reklamer o.s.v.



Det kan være svært at skelne mellem de særlige tyske betegnelser for, hvor tørre eller søde vinene er. Her er en kort, unuanceret forklaring::

- Trocken: Tør
- Brut: Ekstra tør (på Sekt etiketter)
- Halbtrocken: Halvtør
- Feinherb: Halvtør med sart sødme
- Lieblich: Let sødlig
- Edelsüss: Ædel sødme

Mosel-Rejser lagerfører altid et omfattende sortiment af vine fra **Weingut Schiffmann-Conrad**

Klik ind på <http://www.mosel-rejser.dk/vinsalg.php> eller ring på telefon 4369 5949 for yderligere oplysninger