



Kære medlem!

Søde vine

Hvidvine med stort indhold af naturligt sukker, fremstillet af overmodne druer, og som har en overkoncentration af sukker, er fordi vandet i druerne er fordampet. Denne koncentration stammer fra en naturlig proces som ædel råddenskab, der er meget velkommen i Sauternes eller fra indgreb fra menneskers side; i dette tilfælde er der tale om "passerillage", der består i, at man lader druerne tørre på et meget tørt og ventileret sted, eller isvin, hvor man adskiller det frosne vand fra den sukkerholdige juice ved presningen (køligt klima).

Det siges om vin....

...at hvis en vin er SØDLADEN, er den ubehagelig sød med et lavt syreindhold.

Det siges om vin...

...at bruger man udtrykket STEGT SMAG, er det en aromatype, der findes i overmodne vine, fremstillet af vine med ædel råddenskab, som henleder tankerne på skallen på citrusfrugter, tørrede frugter og ristet brød.