



Kære medlem!

Garvesyre!

Garvesyre kaldes også tanin. En vigtig betandel i rødvine af høj kvalitet. Garvesyren kommer fra druen selv – både i skallen men også i kernerne. Hvis man prøver at tygge en vindrue-kerne, så ved man hvordan garvesyre smager!

Garvesyren kan også komme fra stilkene og endelig optager vinen også garvesyre fra egefade ved lagring. Garvesyren kan være meget kraftig i unge vine, men forsvinder med årene. Den er med til at give gode vine rygrad og karakter.

Det siges om vin.....

..... at KROP er et udtryk for en vins fylde i munden.