

ROSNÆSLUND VINGÅRD
MEDLEM 3442
STRANDVEJ 32
4900 NAKSKOV

Notater fra vinåret 2020.

Vinterbeskæring blev foretaget

Sprunget ud den

Drivhus sprunget ud den.

Forårsvejret var meget varierende.

Meget fugtig forår, forsommeren rimelig men juli blev kølig og fugtig. I august kom der en meget tør og meget varm periode.

Sommerbeskæring foretaget sidste halvdel af juli, der var meget kraftig groning i planter og meget tæt løv. Klaserne sidder med meget fugt og begyndende mug eller lignende på enkelte klaser.

Drivhuset blev også løbende klippet ned, men drivhuset blev meget fugtigt og vanskelig at udlufte. Døren var meget åben, men solsorte kom på besøg. Mange klaser dels mug, men også mange der tørrede ind ultimo juli men mest primo august.

I løbet af august blev blade i frugtzone plukket af og i sidste halvdel af august blev net sat op. Samtidig blev haven også tømt for stære.

Høst drivhus 11. august

Mængde 58,5 kg minus 4 kasser og 1 spand

Bx 22,2 i saft

Sat til gæring samme dag med gær vinoform. 1 brev til alt.

Flaske nr 1

Flaske nr 3

Skaller sat til gærring 11. august, presset den 13

Flaske nr 5

Flasker omstukket den 30. august

Flaske 1 blev samlet 1 og 3 i 15 l

Flaske 5 blev samlet i en 7 l eller deromkring.

Planter på friland har problemer med gråskimmel.

Den 20 august blev de sprøjtet med fortyndet skummetmælk samt en span dårlige druer klippet af og kørt til storskrald sammen med afklippede blade.

Den 31. august sprøjtet igen

Rødvin startet søndag den 16. August DOC's Merloc Shiraz I plastbeholder.

Stukket om den 12. september, måske for sent.

Den 22. september blev beholderen tilsat svovl og sat til sedimentering.

Oversigt over sukkerprocent på marken over tiden. Række 1 er nærmest Strandvej.

Række nr	24082020	31082020	150919	20092020	28092020	
1	12,6	17,8	17	21,6	25	
2	10	15	16,8	20,2	21,6	
3	14,6	12,8	18	20,8	20,8	
4	8	12,6	17,8	17,4	21,6	
5	9,8	12,2	16,8	15,4	20,4	
6	12	17,2	18	19,2	18	
7	15,6	15	19	21	20,6	
8	16,2	16,4	19,4	20,6	20	
9	14	15,6	21,2	22	23,4	
10	10	15	20,4	22,8	22,4	
11	15	15,2	21	23,2	21,8	
12	9	15	12	19,2	22,6	
Enehøje	12,8	11,6	18	19	20	
Gårdhave	6,8	12,5	16	16,2	17,5	
Drivhus						

Snit

21,4

Høst den 3. oktober

Mængde kg

Bx

pH
syre.

Der blev 5 balloner af saften hver med ca 10 l
Tilsat 2 forskellige gær
Blank og aromatic
23 og 24 aromatic

9, 10 og 11 blank

Stukket om den 2. november, 2 skefulde svovl til deling

23 og 24 blev 15 l og 5 l

9, 10 og 11 blev 2 15 l

Druer i gårdhave blev plukket den 9 oktober.
Ca 5 kg, ca 19 bx
Sat til gæring i kælder med gær blank ½ pakke
Filtreret den 16. oktober gennem klæde manuel og sat til fortsat gæring i 3,5 l glas. Tilsat
100 g sukker ud fra sidste års erfaring samt justeret for mængde og bx.

Vinen blev stukket om den 1. december, lidt svovl samt sat til køling i garage.

Der er ikke noteret noget om skaller!!! Nedenstående rekonstrueret den 3. dec.

Skaller sat til gæring den 3 og presset den 8. Gær er aromatic. Der var 2 fulde gærspande.

25 l beholder efter presning

Stukket om den 1. december i 15 og 7,5 l beholder og tilsat lidt svovl, 1 skefuld til deling
med gårdhavevinen. Sat til køling i garage. Kaldet 13

Den 7. februar generel omstikling efter ophold i garage

Nr 1 15 l tilsat 1,2 g svovl.
Nr 9 og 11 omstukket 1,2 g svovl i hver
Nr 23 og 24 tilsat 1,2 og 0,4 g svovl
Nr 13 tilsat 1,2 g svovl
Nr 5 og rest 13 fra 7,5 l beholder tilsat 1,2 g svovl

Nr 25 flasket primo april, lugtede lidt af acetone ved åbning, det øverste smidt ud,
derefter ok.

Ligeledes flasket i patentprop rest orangevin, uden nr.

Den 16. juni

Flasket nr 9 og nr 23.

Vin nr 23 sendes til bedømmelse.

Tilsat lidt svovl

Rødvinen i 25 l flasket. TILSat lidt svovl.

Den 24. august.

Flasket nr 1 sammen med EMA og Alexander. Tilsat lidt svovl, halv mængde af den normale tilsætning.

Den 1. oktober

5 omstukket, tilsat svovl og 80 g sukker

13 omstukket, tilsat lidt svovl og 180 g sukker

11 klar til flaskning

Den 2. oktober flasket 5, 11 og 13.

Vi skulle have tilsat sukker også til 11, lidt stram i det, kun tilsat svovl.