

## **Rundvisninger og vinsmagning**

Vi arrangerer meget gerne en "Eksklusiv rundvisning" for større eller mindre grupper. Vinbonden viser rundt i vinmark og vine-riet. Undervejs fortæller han om dyrkning af vin og vinfremstilling, og der vil være lejlighed til at stille spørgsmål. Rundvisningen afsluttes med vinsmagning af 3 af Brages vine. Varighed: 1-2 timer.

Prisen for hele arrangementet er 120 kr. pr. deltager, dog minimum 900 kr. Grupper over 25 personer – 100 kr. pr. deltager.

## **Kontakt og mere info**

Vi har ikke faste åbningstider i vinbutikken, så du er velkommen til at kigge forbi, når det passer dig. Det er dog en god ide at ringe forinden, så du er sikker på, at vi er hjemme.

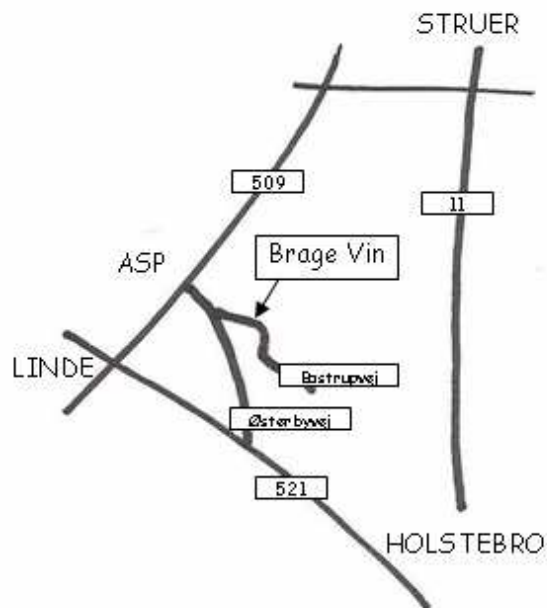
Vi tager i øvrigt ikke mod Dankort.

På hjemmesiden kan du se en liste over forhandlere af vores vine, ligesom du her kan tilmelde dig vores nyhedsbrev, så du får de seneste nyheder om Brage Vin sendt til mailboksen.

**Brage Vin I/S**  
**Bastrupvej 2, Asp**  
**7600 Struer**  
**Tlf. 96 64 61 63**  
**info@bragevin.dk**



Vinbonde Troels Juel



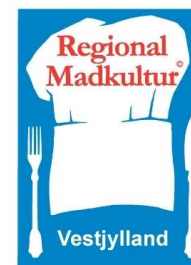
Ver.14

# Brage Vin

En dansk vingård i Vestjylland



Godkendt af



[www.bragevin.dk](http://www.bragevin.dk)

## Om Brage Vin

I 2000 besluttede Troels Juel og Søren Risager at etablere en vinproduktion på Skræddergaard beliggende mellem Struer og Holstebro.



I efteråret 2000 blev de første vinstokke sat i jorden, og der er løbende plantet flere, således at vinmarken i dag består af 1200 vinstokke på den 4000 m<sup>2</sup> store vinmark.

Marken er specielt udvalgt for sine gode læforhold og sjælden forekomst af nattefrost på de følsomme tidspunkter i forår og efterår. Antallet af regnvejrskdage er mindre i området end normalt for landsdelen. Jordbunden i vinmarken består af et stort muldlag i overfladen med underlag af lerblandet sand. Ovenstående forhold er årsagen til, at Brage Vin i de fleste år kan producere vin af høj kvalitet trods den meget vestlige placering.



I efteråret 2005 blev den første vin høstet, bearbejdet og fyldt på ståltanke til gæring og lagring. Årgang 2005 og 2006 blev sat til salg i efteråret 2007. I gennemsnit forventes en høst på 800 flasker om året. Høsten 2009 var stor og kvaliteten af druerne meget høj. Til gengæld var høsten 2010 meget lille på grund af det kolde vejr.

Produktionslokalerne er indrettet i en gammel staldlænge med masser af hyggelig atmosfære. Lokalerne er godkendt til fødevarereproduktion. Der bruges rustfri ståltanke og udstyr såsom vinpresse og afstilkningsmaskine.

Hovedparten af arbejdet foregår med håndkraft, og der er nok at lave. Der skal beskæres, luges ukrudt, bindes skud op, fjernes skyggende blade, tyndes ud i druerne og endelig skal druerne plukkes og forarbejdes i vineriet. Til sidst blandes vinene, tappes på flasker og forsynes med prop og etiketter.



## Vinsorter

Brage Vin producerer både rosévin, rødvin og hvidvin. Vi har valgt en række sorter som kan trives og især modne under vores klimaforhold. De forskellige sorter giver ved blanding vinene deres egen karakter og smag.



Hoveddruen i vores rødvine er Rondo med iblanding af Leon Millot og/eller Regent. Rødvinen gæres på skallen i nogle få dage og efter presningen gæres ved moderat temperatur. I det tidlige forår fastsætter vi blandingsforholdet ud fra tidligere års erfaringer og en række forsøgsblandinger.

Rosévinen er lavet på Rondo, som gæres nogle få timer på skallen, og efter presningen gæres videre ved lave temperaturer.

Vi har fem forskellige hvidvinsdruer. Hoveddruen er Zalas Perle som giver en dejlig sprød hvidvin. Øvrige druer er Orion, Phoenix, Solaris og Madeleine Angevine, hvor især Madeleine Angevine bidrager med nuancer af muscat og duft af hyldeblomst. Hvidvinen er koldgæret.

