

## **MANIFEST: Genuine Danske Vine (GDV)**

Undertegnede danske vingårde/vinbønder forbinder os at producere vine fra vore vinmarker ud fra følgende erkendelser, principper og praktiske fremgangsmåder.

1. Vinen laves primært i vinmarken, det vil sige ud fra sunde, modne druer fra godkendte og anbefalede sorter. I vineriet forvalter vi hvad naturen har givet og al vinificering sker på egen vingård.

2. Vinmarkerne dyrkes i så tæt samklang med naturen som muligt; helst økologisk eller som minimum efter reglerne i det tyske program 'Umweltschonende Weinbau'.

3. Maksimalt hektarudbytte er 40 hl/ha (for Rondo maks 60 hl/ha).

4. Druerne skal ved høst (i den nypressede most) opfylde GDV's minimikrav til naturligt sukkerindhold for den pågældende sort (se liste) og have et modenhedsindeks på mindst 70 (Oe x 10/ syre).

GDV's minimikrav til naturligt sukkerindhold, målt i den pressede most og før evt chaptalisering:

Kerner	70 °Oe	Acolon	75 °Oe	Leon Millot	75 °Oe
Madeleine Angevine	75 °Oe	Solaris	90 °Oe	Regent	75 °Oe
Orion	65 °Oe	<u>Alle andre godkendte sorter</u>			80 °Oe

5. Rødvin kan koncentreres gennem fjernelse af most før/under massegeringen.

6. Hvis der chaptaliseres, det vil sige at den potentielle alkohol forhøjes, skal dette kun ske gennem tilsætning af ren saccharose (det vil sige at druekoncentrat, rect. druemost, süsreserve etc må ikke bruges). Dette ud fra det faktum at saccharose forhøjer kun alkohol, de andre tilsætninger tilfører desuden smag, det vil sige vinens autencitet forandres. Vedrørende tilsat mængde skal EU:s regler for vinzone A følges. Det skal dog altid efterstræves at druerne høstes ved et Oe-tal så chaptalisering minimeres eller slet ikke behøves (se pkt 4).

7. Kun druer af egen avl eller fra regionen må bruges. Druerarter kan blandes (det vil sige der kan laves cuvée), men kun under forudsætning at druerne/mosten/vinen er af egen avl eller fra regionen.

8. Op til 15 % af en anden druesort (efter EU's regler) af egen avl eller fra regionen må tilsættes most/vin uden at dette behøver fremgå af etiket etc. Der må dog ikke tilsættes 15 % af en sort som forandrer basissortens smagskarakteristika.

9. Søde vine laves kun fra helt modne, naturligt søde druer, evt druer med ædel råddenskab.

Annisse Vingård  
Frederiksborg Vin

Domain Aalgaard  
Vester UlslevVingård

Kelleris Vingård  
Furesødal Vingård