



Cherry Likör No 1

Frederiksdal

Artikel Nr.	01345
Land	Dänemark
Herkunft	Harpelunde, Lolland
Rebsorte	Stevnsbaer (100 %)
Ausbau	Eine kurze Gärung des Kirschaftes wird mit gutseigenem Kirschweindestillat abgebrochen. Heimischer Lolland Zucker wird zugesetzt und der Likör reift dann in gebrauchten Barriques aus der eigenen Kirschweinbereitung. Jedes Fass Likör wird nach individueller Prüfung unfiltriert abgefüllt.
Füllmenge	0,50 l
Beschreibung	Der Geschmack wird von einer intensiven Kirschsüße mit einem Hauch Schokolade dominiert. Der Abgang ist anhaltend und von unwiderstehlicher Zitrusfrische.
Empfehlung	mit Sekt als "Kir Frederiksdal", zum Dessert, zum Kaffee, für Cocktails
Über den Winzer	Harald Krabbe und seine Freunde haben ein einzigartiges Original geschaffen, einen Wein aus einer ganz speziellen Kirsche, komplex, charaktervoll und trinkvergnülich, der es mit jedem seriösen Rotwein der Welt aufnehmen kann. Frederiksdal produziert davon fünf verschiedene Varianten. Frederiksdal Kirsebærvin duftet begeistert intensiv und tiefgründig. Auf Wein aus Kirschen kommt man nur, wenn man es weiß. Er erinnert in Duft, Anmutung und Geschmack an großen Rotwein wie z. B. konzentrierten, geschmeidigen Cabernet Sauvignon, schmeckt trotz feiner Süße durch den hohen Phenolgehalt der Früchte erstaunlich trocken und der Ausbau in kleinen Holzfässern verleiht ihm seriöse Struktur mit profundem Rückhalt und großartiger Gerbstoffqualität. Ein einzigartiges, originelles Geschmackserlebnis, das besonderes Trinkvergnügen garantiert.