WEINAGENTUR ARNOLD Olympische Straße 27, 14052 Berlin | +49 (030) 30 54 948 | info@weinagenturarnold.de | www.weinagenturarnold.de

Frederiksdal Kirsebaervin *2018*

Frederiksdal

Artikel Nr.	01320
Land	Dänemark
Herkunft	Harpelunde, Lolland
Rebsorte	Stevnsbaer Kirsche (100 %)
Qualitätsbezeich.	Vintage
Geschmack	süß
Trinktemperatur	9-14ºC
Ausbau	Maischegärung mit Remontage bei 28º für 3 Tage. Abbruch der Gärung mitgutseigenem Kirschweindestillat. Einjährige Reife in Edelstahl, unfiltrierte Abfüllung.
Füllmenge	0,50 l
Beschreibung	Dunkles Rot im Glas, fruchtige Fülle, ausgewogene Süße und feine Säure
Empfehlung	Hartkäse, Blauschimmelkäse, kräftige Desserts mit dunkler Schokolade oder mit Beerenfrüchten
Über den Winzer	Harald Krabbe und seine Freunde haben ein einzigartiges Original geschaffen, einen Wein aus einer ganz speziellen Kirsche, komplex, charaktervoll und trinkvergnüglich, der es mit jedem seriösen Rotwein der Welt aufnehmen kann. Frederiksdal produziert davon fünf verschiedene Varianten. Frederiksdal Kirsebærvin duftet begeisternd 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.