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

Frederiksdal Rancio

Frederiksdal

Artikel Nr.	01340
Land	Dänemark
Herkunft	Harpelunde, Lolland
Rebsorte	
Geschmack	süß
Trinktemperatur	10-14ºC
Ausbau	Maischegärung mit Remontage bei 28ºfür drei Tage. Abbruch der Gärung mit gutseigenem Kirschweindestillat. Reifung in zu 2/3 gefüllten 25l-Glasballons, die im Freien ein Jahr lang der nordischen Sonne und dem Wetter ausgesetzt werden. Danach reift er in Cognac-Fässern, denen 50%des vorher dort reifenden Rancio Weines zur Abfüllung entnommen wurden.
Füllmenge	0,500l
Beschreibung	Einzigartiges Geschmacksprofil mit Noten von Orangenschalen, Feigen und Nüssen mit Anklängen von Gewürzen und Karamell. Enormes Reifepotential
Empfehlung	Hase, Reh, Braten und Schmorgerichte, Blauschimmelkäse, Gänseleberterrinen, Ente, Nüsse, dunkle Schokolade

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.