



Frederiksdal Reserve

Frederiksdal

Artikel Nr.	01330
Land	Dänemark
Herkunft	Harpelunde, Lolland
Rebsorte	Stevnsbaer (100 %)
Qualitätsbezeich.	Kirschwein
Geschmack	süß
Trinktemperatur	10-14°C
Ausbau	Maischegärung mit Remontage bei 28° für drei Tage. Abbruch der Gärung mit gutseigenem Kirschweindestillat. Nach einem Jahr Reife "sur lie" in Barriques werden die besten Fässer für die Reserve drei weitere Jahre gelagert und dabei mehrfach von Fass zu Fass abgestochen. Danach werden die als reif empfundenen Fässer unfiltriert abgefüllt.
Füllmenge	0,50 l
Beschreibung	Subtile Aromen von Wildkirschen und Waldhimbeeren, mit feinen Nuancen von Kaffee und Schokolade. Sehr komplex und weinig.
Empfehlung	Wild, Rinderschmorbraten, kräftiger Käse, Pasteten, Terrinen
Über den Winzer	Harald Krabbe und seine Freunde haben ein einzigartiges Original geschaffen, einen Wein aus einer ganz speziellen Kirsche, komplex, charaktervoll und trinkvergnügend, 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.