



Frederiksdal Rancio

Frederiksdal

Artikel Nr.	01340
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 guteseigenem 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	0,50 l
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 trinkvergnügend, 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.