



Frederiksdal Sur Lie

Frederiksdal

| | |
|-------------------|---|
| Artikel Nr. | 01325 |
| Land | Dänemark |
| Herkunft | Harpelunde, Lolland |
| Rebsorte | Stevnsbaer (100 %) |
| Qualitätsbezeich. | Kirschwein |
| Geschmack | süß |
| Trinktemperatur | 9-14°C |
| Ausbau | Maischegärung mit Remontage bei 28° für drei Tage. Abbruch der Gärung mit gutseigenem Kirschweindestillat. Reifung auf der Feinhefe ein Jahr in gebrauchten Barriques französischer Weingüter. Cuvée aus mehreren Jahrgängen. Unfiltrierte Abfüllung, dann noch ein Jahr Reife auf der Flasche. |
| Füllmenge | 0,50 l |
| Beschreibung | Feine, frische Fruchtnoten der jüngeren Jahrgänge verbinden sich mit der Komplexität der reiferen Weine und lassen einen sehr nuancierten Wein entstehen. |
| Empfehlung | zu dunkler Schokolade, zum klassisch dänischen Dessert Riz à l'Amande, zu roten Beeren |
| 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. |