



## Frederiksdal Nielstrupmark 2012

### Frederiksdal



Artikel Nr.	01335
Land	Dänemark
Herkunft	Einzellage Nielstrupmark, Harpelunde, Lolland
Rebsorte	Stevnsbaer (100 %)
Qualitätsbezeich.	Kirschwein
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	12-14°C
Ausbau	Gärung teilweise mit Remontage, teilweise mit maceration carbonique. Abbruch der Gärung mit gutseigenem Kirschweindestillat. 18 Monate ungestörte Reifung in Barriques, unfiltrierte Abfüllung der besten Fässer (nicht Einzellagen-typische Fässer werden zu Reserve weiter gelagert)
Füllmenge	0,50 l
Beschreibung	Signaturwein einer einzigartigen Herkunft mit außerordentlichem Lager- und Reifepotential. Ein sehr eleganter Wein mit feiner veilchennote im Duft und Preiselbeere im Aroma.
Empfehlung	Rotwild, Geflügelleber, Pasteten
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.