# Kirsebaervin »Reserve« (Kirschwein)

## Frederiksdal Kirsebærvin A/S

Die Reserve. Besonders intensiv, besonders dicht, besonders komplex. Reinsortig aus dem Saft der berühmten Stevnsbær-Kirsche gewonnen. Sie wird hier unmittelbar nach der Ernte in oben offenen Bottichen spontan mittels der natürlichen, wilden Umgebungshefen vergoren. Um ihr komplexe aromatische Nuancen und mehr Tiefe zu verleihen, wird der aktuelle Jahrgang mit älteren Jahrgängen verschnitten und dann bis zu 30 Monate in französischen Holzfässern gereift. Da kommt doch prompt großer reifer Bordeaux in den Sinn ... mit feinen Kaffee- und Schokolade-Aromen, die sich mit raffiniert dunkelwürziger Kirschfrucht zu balsamischer Intensität und Komplexität vereinen, die Staunen machen. Um die subtile Aromatik zu verstärken, wurde der Wein mit einer winzigen Menge gutseigenem Kirschdestillat »getunt«.

So wirkt die Reserve dichter und kompakter, besitzt mehr Substanz, Körper und Konzentration als die anderen Kirschweine von Frederiksdal. Sie begleitet kräftige Gerichte wie Wild und Rinderschmorbraten ebenso harmonisch, wie kräftige Käse, Pasteten und Terrinen. Aber auch nicht zu süße dunkle Schokoladendesserts lieben diese Reserve, die noch viele Jahre auf der Flasche reifen kann. Nachhaltiges Wein-Erlebnis für meditative Stunden.

Alkohol: 14 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2030+
Restzucker: 63,5 g/l
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Sand/Lehm/Geröll
Besonderes: Unfiltriert | Minimal geschwefelt
Vergärung: Reinzuchthefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Minimal aufgespritet
pH-Wert: 4,14

0,5l
DKR12002

K&U
www.weinhalle.de