



Kirsebaervin »Vintage« (Kirschwein)

Frederiksdal Kirsebærvin A/S

Wenn Sie zum ersten Mal ein Glas Frederiksdal-Kirschwein vor sich stehen haben, werden Sie staunen, hat er doch nichts mit dem typischen Obstwein der Vergangenheit zu tun. Er riecht und schmeckt wie richtig seröser Rotwein, einzig sein würzig fruchtiges Aroma unterscheidet ihn, prägt ihn tiefgründig fruchtbetont, aber auch erstaunlich komplex in der Würze einer kühlen, dunklen Beerenfrucht. Der »Vintage« von Frederiksdal von der dänischen Insel Lolland ist der aktuelle Jahrgangswein, die fruchtigste aller Varianten. Hier ist das Aroma der berühmten Stevnsbær-Kirsche exemplarisch zu erleben. Sie kommen von Bäumen der ältesten Plantage des Landgutes, die ihm Frische, Eleganz und Fruchtigkeit verleiht, ergänzt um Kirschen der Plantage »Skelstrupmark«, die, in Geschmack und Struktur signifikant unterschiedlich, für Rückgrat und strukturelle Intensität sorgen. Die Früchte werden unmittelbar nach der Ernte für 2-4 Tage einer Spontangärung unterzogen. Anschließend reift der Wein ein Jahr lang in Stahltanks, damit er seine intensiv dunkle Frucht in Duft und Geschmack möglichst reintonig zur Geltung bringen kann. Grandios zu klassischen Hartkäsesorten aus Schafs- und Kuhmilch, aber auch zu Blauschimmelkäse und Desserts auf der Basis hochwertig dunkler Schokolade. Und wenn Sie mal kräftige Schmorgerichte auf der Basis von dunklem Fleisch mit ihm kombinieren, werden Sie staunend erleben, wie gut Kirschwein auch dazu paßt. Überraschen Sie doch mal Gäste und Freunde damit...

Alkohol: 14 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Restzucker: 65 g/l
Ausbau: Edelstahl | Holz
Besonderes: Unfiltriert
Vergärung: Reinzuchthefer
Verschlussart: Naturkork
Schwefel: 1

0,5l
DKR18001



www.weinhalle.de