



Kirsebaervin »Nielstrupmark« (Kirschwein)

Frederiksdal Kirsebærvin A/S

NIELSTRUPMARK. So heißt die Plantage auf Frederiksdal mit den ältesten Bäumen der legendären Sauerkirschsorte »Stevnsbær«, aus der einst der bekannteste Kirschlikör der Welt bereitet wurde, bis man seine Qualität billigeren Kirschen aus dem Osten opferte.

NIELSTRUPMARK ist der erste reine Plantagen-Kirschwein der Welt. Die mit einer speziellen Rüttelmaschine schonend geernteten vollreifen Früchte werden sofort nach der Ernte einer drei bis fünf Tage dauernden natürlichen Spontangärung unterzogen, die anschließend im Edelstahltank weitergeführt wird. Danach kommt der Wein für 18 Monate in 225- und 400-Liter-Fässer französischer Herkunft. Während dieser langen Reifezeit werden alle Fässer immer wieder verkostet. Nur wenige schaffen es schließlich in die reine Nielstrupmark-Abfüllung (in diesem Jahr waren es nur 11 von 40 Fässern), der Rest geht entweder in den »Sur Lie«-Kirschwein oder darf noch weitere Jahre reifen für die »Reserve«-Abfüllung.

Nielstrupmark ist der feinste und edelste Kirschwein von Frederiksdal. Er bezaubert mit raffiniert eleganter Struktur im Mund, ist also eher leise als laut auf der Zunge, und besitzt die mit Abstand feinste Frucht, die im Duft ätherisch an Veilchen erinnert und im Nachklang aromatisch Preiselbeere und Himbeere zitiert.

Auch Nielstrupmark hält, einmal geöffnet, trotz minimaler Schwefelung über Wochen seine Frische und Expressivität, kann dank seiner antioxidativen Polyphenole also in kleiner Dosierung über längere Zeit genossen werden.

Alkohol: 14 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Restzucker: 77,7
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Sand/Lehm/Geröll
Besonderes: Unfiltriert | Gesamtextrakt
172 g/l | freie SO₂ 13 mg/l
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Minimal aufgespritet
pH-Wert: 3,78

0,5l
DKR13005



www.weinhalle.de