



Kirsebaervin »Rancio« (Kirschwein)

Frederiksdal Kirsebærvin A/S

»Rancio« steht im Katalanischen für einen Wein, der aromatisch voll ausgereift ist. Der Begriff stammt aus den südfranzösischen Appellationen Banyuls oder Maury. Dort wird Wein, wie auf Madeira auch, seit Jahrhunderten nach der Gärung in kleine 25-Liter-Glasballons umgefüllt, die ein Jahr lang im Freien Sonne und Kälte ausgesetzt werden. Diese radikale Alterung verleiht auch diesem Kirschwein sein charakteristisch balsamisches Geruchs- und Geschmacksprofil, das an getrocknete Orangenschale, Feigen und Nüsse erinnert, aber auch die tiefdunkle Würze der Kirsche besitzt, die mit den Reifenoten des »Rancio« hier zu sensationeller aromatischer Komplexität und Finesse verschmilzt.

Alkohol: 14,91 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2030+
Restzucker: 95,4 g/l
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Sand/Lehm/Geröll
Besonderes: Unfiltriert | Minimal geschwefelt
Vergärung: Reinzuchthefergärung
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Minimal aufgespritzt
pH-Wert: 3,85

Nach dem Jahr draußen in der Natur reift der Rancio-Kirschwein von Frederiksdal für ein weiteres Jahr in Holzfässern, in denen zuvor Cognac lagerte. Es entsteht ein umwerfend komplexer Rotwein, dicht, voluminös und ausladend, warm und frisch zugleich, bei aller Kraft und Konzentration aber auch fein verwoben und enorm lang am Gaumen. Echter Meditationswein. Herausfordernd vielschichtig und tiefgründig, aber auch verführerisch balsamisch im Mundgefühl.

Ein phantastischer Begleiter winterlicher Wildgerichte wie Hase oder Reh. Sie werden staunen. Solo genossen nachhaltiges Erlebnis. Und hochwertige Patisserie muß sich anstrengen, um mit dem Niveau dieses Begleiters mithalten zu können. Entwickelt sich über Jahre auf der Flasche zu vielschichtiger Komplexität, die man einem Kirschwein niemals zugetraut hätte. »Rancio« ist großer (Kirsch-)Wein.

0,5l
DKR12003



www.weinhalle.de