



Kirsebaervin »Sur Lie« (Kirschwein)

Frederiksdal Kirsebærvin A/S

»Sur Lie« ist französisch. Man kennt es vom berühmten »Muscadet sur Lie« von der Loire, der länger als andere Weißweine auf jener Hefe reift, die sich durch natürliche Klärung des Weines am Boden des Fasses absetzt. Diese Hefe gilt als das entscheidende Reduktionselement im Wein. Sie schützt ihn vor Verderb, verdirbt dabei aber selber und muß deshalb immer wieder Luft bekommen, um weiterleben zu können.

Die edle, fruchtbetonte Stevnsbær-Kirsche spricht auf diesen Ausbau auf der Hefe besonders gut an. Frederiksdals »Sur Lie«-Kirschwein reift deshalb besonders lange auf der Hefe seiner Gärung. Er tut dies, wie jeder große Rotwein aus Trauben auch, in französischen Eichenfässern von 225 bis 450 Litern Volumen, die der Hefe so viel Luft zuführen, daß sie nicht jenen charakteristischen Duft nach Chinaböllern annimmt, den man »Reduktion« nennt.

Seine profunde Komplexität in Duft und Geschmack erhält er durch sorgfältig abgestimmten Verschnitt mit älteren Jahrgängen. Der vermählt die »lauten« frischen Fruchtnoten des jungen Jahrgangs mit den »leiseren« tiefgründig würzigen Aromen der gereiften Weine zu nuancierter Eleganz und aromatischem Tiefgang. Feine, kaum spürbare Süße agiert dabei in einem Korsett samtiger Gerbstoffe, wie man sie nur in hochwertigem Rotwein erleben kann. Frederiksdals »Sur Lie« ist sinnlicher Begleiter dunkler Schokolade und aller Desserts daraus, harmoniert zu nicht zu süßen Desserts rund um frische Beeren und begleitet auch winterliches Gebäck einschließlich unseres deutschen Stollens souverän.

Alkohol: 14,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Restzucker: 100,8 g/l

Bewirtschaftung: Naturnah

Ausbau: Barrique (gebraucht)

Boden: Sand/Lehm/Geröll

Besonderes: Unfiltriert

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: 1

Schwefel: 1

Schönung: Minimal aufgespritet

pH-Wert: 3,9

0,5l

DKR12004



www.weinhalle.de