



ohne Jahr

## Kirsebaervin »Rød« (Obstschaumwein)

Frederiksdal Kirsebærvin A/S

Schaumwein aus Obst. Sind Trauben sind auch »nur« Obst? Hier schäumen Kirsche und Birne. Tiefdunkle Farbe. Fruchtig würziger Duft. Sanfte Konsistenz im Mund. Damit die früh geernteten, sofort entsafteten Stevnsbær-Sauerkirschen auch auf der Flasche perlen können, werden ihrem Saft 40% Saft aus regionalen Lucas-Birnen zugegeben.

Die Kirschen enthalten viele Polyphenole, an deren Bindungen sich die Kohlendioxidmoleküle so andocken, daß sie sich erst auf der Zunge durch deren Wärme lösen würden. Damit man schon im Glas eine Perlung hat, gibt man den Birnensaft zu. Er sorgt für gleichmäßig feine belebend frische Kohlendioxid-Perlen. Dazu gärt der miteinander verschnittene Saft auf der eigenen, natürlichen Hefe zum Grundwein, der dann per »Méthode Charmat« zu einem völlig durchgeknallten, aber erstaunlich fröhlichen Schaumwein mit 4,0 bar Druck vergoren wird. Der reift dann noch drei Monate auf der Hefe, um die Aromen einzubinden und wird beim Degorgieren mit gutseigenem Likör, der im Holzfass reifte, dosiert. Er verleiht der spröden trockenen Frucht des Schaumweines raffiniert unaufdringliche Fruchtsüße und zarten Schmelz im Mundgefühl, ohne als Süße spür- und schmeckbar zu sein. Eine physikalische Herausforderung, die Versektung der Sauerkirsche. Für einen originellen Schäumer, der es in sich hat.

Alkohol: 11 Vol %  
Trinkbar ab: sofort  
Optimale Reife: - 2024+  
Restzucker: 18 g/l  
Anbau: Naturnah  
Ausbau: Barrique (gebraucht)  
Boden: Sand/Lehm/Geröll  
Besonderes: Traditionelle  
Flaschengärung mit Birnenzusatz |  
Gesamtsäure 5,6 g/l  
Dekantieren: Nein  
Vergärung: Reinzuchthefer  
Verschlussart: Naturkork  
ManuVin®: Ja  
Schwefel: Ja  
Schönung: Filtration  
Vegan: Nein  
pH-Wert: 4,4

0,75l

**29,00 EUR**

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

DKR15007



[www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)