



2018

Kirsebaervin »Vintage« (Kirschwein)

Frederiksdal Kirsebærvin A/S

Wenn Sie zum ersten Mal ein Glas Frederiksdal-Wein 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 ist der aktuelle Jahrgangswein, die fruchtigste aller Varianten. Er läßt am ehesten auf Kirsche tippen. Man ahnt das Aroma der berühmten Stevnbsbær-Kirsche nicht nur, hier ist es exemplarisch zu erschmecken. Die Kirschen für diesen »Vintage« kommen von Bäumen der ältesten Plantage des Landgutes. »Nielstrupmark« verleiht ihm Frische, Eleganz und Fruchtigkeit, ergänzt um Kirschen der Plantage »Skelstrupmark«, die, in Geschmack und Struktur signifikant unterschiedlich, für Rückgrat und strukturelle Intensität sorgen.

Damit die intensive Frucht besonders gut zur Geltung kommt, werden die Früchte 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 reintönig zur Geltung bringen kann.

Wir empfehlen Frederiksdals »Vintage« zu klassischen Hartkäsesorten aus Schafs- und Kuhmilch, er begleitet aber auch Blauschimmelkäse und Desserts auf der Basis hochwertig dunkler Schokolade ausgezeichnet. Wein aus Sauerkirschen besitzt von Natur aus eine stabile und präsente Säure, die ihm Haltbarkeit verleiht, durch den Restzuckergehalt aber kaum spürbar wird; diese Balance von Süße und Säure macht Frederiksdals »Vintage« nicht nur zum perfekten Begleiter besagter Käse und Schokoladen-Desserts macht, sondern prädestiniert ihn auch zu allen Desserts, in denen rote oder blaue Beeren eine Rolle spielen, bis hin zum Eis daraus. 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: Edeltank

Boden: Nein

Besonderes: Unfiltriert

Dekantieren: Nein

Vergärung: Reinzuchthefer

Verschlussart: Naturkork

ManuVin®: Nein

Schwefel: Ja

Vegan: Nein

Biogene Amine: Nein

0,5l

22,00 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

DKR18001



www.weinhalle.de