



ohne Jahr

Kirsebaervin »Rancio« (Kirschwein)

Frederiksdal Kirsebærvin A/S

»Rancio«. Ein umwerfend komplexer Rotwein, den man der Kirsche nicht zutraut. Enorm komplex, voluminös und ausladend, warm und frisch zugleich, dicht gepackt und fein verwoben, lang am Gaumen, zupackend im Griff, eindrucksvoll in Farbe, Bukett und Mundgefühl. Meditationswein. Herausfordernd vielschichtig und tiefgründig.

»Rancio« gesteht man im Katalanischen einem Wein zu, der ausgereift ist, »ranzig« im Prinzip. Man kennt den Begriff von Banyuls oder Maury, den berühmten französischen Vins Doux Naturels, wo er sich auf das Herstellungsverfahren bezieht, das auch auf Madeira seit Jahrhunderten Anwendung findet: Nach der Gärung wird der Wein hier wie dort in kleine 25-Liter-Glasballons umgefüllt und ein Jahr lang im Freien Sonne und Kälte ausgesetzt. Sie verleihen dem vor sich hinreifenden Kirschwein ein einzigartig balsamisches Geruchs- und Geschmacksprofil. Es erinnert an getrocknete Orangenschale, an Feigen und Nüsse, besitzt aber auch die charakteristisch tiefdunkle Würze der Kirsche, die mit den Reifenoten des »Rancio« zu rarer Komplexität verschmilzt. Nach einem Jahr draußen in der freien Natur reift der Rancio-Kirschwein für ein weiteres Jahr in Holzfässern, in denen zuvor Cognac lagerte. Daher bezieht Frederiksdals »Rancio« seine verführerisch schmelzigen Gewürz- und Karamel-Noten, die ihn zum beeindruckend komplexen Weinerlebnis machen, welches das enorme Potential der Stevnsbær-Kirsche nachhaltig unter Beweis stellt.

Frederiksdals »Rancio« harmoniert hervorragend zu Schokolade, Nüssen, Feigen und Pflaumen, begleitet Blauschimmelkäse und andere milde, aber gereifte Käsesorten exzellent, und verblüfft selbst Kenner zu Schmorbraten oder Gänseleber- und anderen Terrinen gereicht, sofern diese leicht süßliche Begleitung besitzen. Ein phantastischer Begleiter winterlicher Wildgerichte wie Hase oder Reh, und solo genossen garantiert er nachhaltiges Erlebnis. Ob seines enormen Reifepotentials entwickelt er sich über Jahre auf der Flasche zu vielschichtiger Komplexität, die man einem Kirschwein nie zugeτραut hätte. Dieser »Rancio« hat es in sich. Ein großer Wein.

Alkohol: 14,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: bis 2020+

Restzucker: 65 g/l

Anbau: Naturnah

Ausbau: Barrique (gebraucht)

Boden: Nein

Besonderes: Unfiltriert

Dekantieren: Nein

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManuVin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Keine

Vegan: Nein

0,5l

29,00 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

DKR12003



www.weinhalle.de