



Frederiksdal Kirsebaervin 2021

Frederiksdal



| | |
|-------------------|--|
| Artikel Nr. | 01320 |
| Land | Dänemark |
| Herkunft | Harpelunde, Lolland |
| Rebsorte | |
| Qualitätsbezeich. | Vintage |
| Geschmack | süß |
| Trinktemperatur | 9-14°C |
| Ausbau | Maischegärung mit Remontage bei 28° für 3 Tage. Abbruch der Gärung mit gutseigenem Kirschweindestillat. Einjährige Reife in Edelstahl, unfiltrierte Abfüllung. |
| Füllmenge | 0,500l |
| Beschreibung | Dunkles Rot im Glas, fruchtige Fülle, ausgewogene Süße und feine Säure |
| Empfehlung | Hartkäse, Blauschimmelkäse, kräftige Desserts mit dunkler Schokolade oder mit Beerenfrüchten |
| Über den Winzer | Harald Krabbe und seine Freunde haben ein einzigartiges Original geschaffen, einen Wein aus einer ganz speziellen Kirsche, komplex, charaktervoll und trinkvergnügend, der es mit jedem seriösen Rotwein der Welt aufnehmen kann. Frederiksdal produziert davon fünf verschiedene Varianten. Frederiksdal Kirsebærvin duftet begeisternd intensiv und tiefgründig. Auf Wein aus Kirschen kommt man nur, wenn man es weiß. Er erinnert in Duft, Anmutung und Geschmack an großen Rotwein wie z. B. konzentrierten, geschmeidigen Cabernet Sauvignon, schmeckt trotz feiner Süße durch den hohen Phenolgehalt der Früchte erstaunlich trocken und der Ausbau in kleinen Holzfässern verleiht ihm seriöse Struktur mit profundem Rückhalt und großartiger Gerbstoffqualität. Ein einzigartiges, originelles Geschmackserlebnis, das besonderes Trinkvergnügen garantiert. |