WEINAGENTUR ARNOLD Olympische Straße 27, 14052 Berlin | +49 (030) 30 54 948 | info@weinagenturarnold.de | www.weinagenturarnold.de

Frederiksdal Sur Lie

Frederiksdal

Artikel Nr.	01325
Land	Dänemark
Herkunft	Harpelunde, Lolland
Rebsorte	Stevnsbaer (100 %)
Qualitätsbezeich.	Kirschwein
Geschmack	süß
Trinktemperatur	9-14ºC
Ausbau	Maischegärung mit Remontage bei 28º für drei Tage. Abbruch der Gärung mit gutseigenem Kirschweindestillat. Reifung auf der Feinhefe ein Jahrin gebrauchten Barriques französischer Weingüter. Cuvée aus mehreren Jahrgängen. Unfiltrierte Abfüllung, dann noch ein Jahr Reife auf der Flasche.
Füllmenge	0,50 l
Beschreibung	Feine, frische Fruchtnoten der jüngeren Jahrgänge verbinden sich mit der Komplexität der reiferen Weine und lassen einen sehr nuancierten Wein entstehen.
Empfehlung	zu dunkler Schokolade, zum klassisch dänischen Dessert Riz à l'Amande,zu roten Beeren
Über den Winzer	Harald Krabbe und seine Freunde haben ein einzigartiges Original geschaffen, einen Wein aus einer ganz speziellen Kirsche, komplex, charaktervoll und trinkvergnüglich, 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.