



HISTORIK Endelig fik vi gjort alvor af det. I årevis har vi leget med tanken om at producere en brændevin på Stevnskirsebær i ypperligste kvalitet.

På Frederiksdal Gods har vi næsten 40 hektar af Stevnskirsebær. Plantagerne ligger perfekt ud mod Langelandsbæltet i det luneste og tørreste område af Danmark.

Stevnskirsebærret betragtes som kirsebærrets konge – langt mere intenst og kraftfuldt end de sorter, man bruger i Tyskland og Centraleuropa, hvor man har stor tradition for kirsebærbrændevin.

Nu har vi fremstillet 900 flasker. Navnet er Kirsch No. 1 – og vi er ubetinget tilfredse med resultatet.

VINIFIKATION Stevnsbærrene er høstet på Skælstrupmark og vildgæret med kerner og skind i betydeligt flere dage, end vi normalt ville lade det massegære, når vi laver vin. Herefter er massen destilleret for at få så meget smag med som muligt.

Normalt bruger man vin til destillering i stedet for de hele, gærede kirsebær. Det er nemmere (og billigere), men det giver ikke lige så meget smag fra sig – og netop smagen har haft topprioritet her.

Dernæst er Kirsch No. 1 kun destilleret en enkel gang – igen for at bevare så meget oprindelig smag som muligt. Desuden er destillatet 'nedvandet' med det reneste rene, nemlig vand fra Iskilde i Jylland, for ikke at forstyrre kirsebærsmagen.

Kirsch No. 1 er på 43% vol. og indeholder 350 ml. Der er brugt over 3 kilo Stevnsbær per flaske.

BRONZEMEDALJE på spirituskonkurrencen Destillata, Østrig.

