



FREDERIKSDAL 2016

Frederiksdals klassiker. Vores mest frugtige vin er fremstillet på Nordens drue; det unikke danske Stevnsbær.

ANVENDELSE: Vinens relativt lave alkohol og fine syre gør den perfekt til klassiske faste, får- og komælksoste. Den er unik til blå oste, desserter med bær eller julens risalamande.

VINIFIKATION: For at bevare maksimal frugt er vinen tappet direkte fra ståltankene. Kirsebærrene kommer fra vores unge træer på Skelstrupmark, der giver frugt og friskhed, samt en smule fra vores ældste træer på Nielstrupmark, der tilføjer struktur og intensitet.

Alle bær har masereret og vildgæret med skin og sten i 4-5 dage for at tilføre mere kompleksitet og smag. Herefter bliver bærrene presset og gærer færdig på ståltanke, da det bevarer frugtsmag bedst.

Vinen holder sig fint åbent i 1-2 uger, hvis den opbevares et køligt sted.

HISTORIK: Frederiksdals årgangsvin er fremstillet i 2008 (meget få flasker), 2009, 2011, 2012, 2013, 2015 og nu 2016.

Den har siden begyndelsen været en 'darling' blandt anmelderne. 2016 er en 'blødere' og mere frugtig vine end tidligere og har allerede fået ærespræmie i International Food Contest 2018, hvor Frederiksdal 2016 blev samlet vinder og topscore i kategorien vin & alkohol med 98 ud af 100 point.

