



FREDERIKSDAL VERMOUTH



I årevis har vi drømt om at lave en vermouth baseret på vores vin fra stevnskirsebær. Endelig – efter en studietur til Spanien og utallige forsøg – kom vores nyfortolkning af den klassiske krydrede hedvin til verden i 2018.

Frederiksdal Vermouth er selvfølgelig baseret på det unikke Stevnsbær fra godsets egne plantager.

Vermouthen består af vores frugtige årgangsvin og Frederiksdal Rancio, som har stået udenfor i 25 liters glasballoner 12-24 måneder og lagret på et Solera-system af gamle cognac-fade i lang tid. Denne basis er med til at give Frederiksdal Vermouth et potent og komplekst udtryk.

Vermouth kommer af det tyske ord "Wermut", der betyder malurt. Netop den bitre malurt er det krydderi, som Vermouth altid skal indeholde.

I vores version har vi desuden tilsat udtræk af friske appelsin- og citronskaller, ægte vanilje, kanel, Arabica kaffebønner og anisfrø.

Frederiksdal Vermouth har et alkoholindhold på 15,5 %, som efter vores mening giver den perfekte smagsmæssige balance mellem alkohol, vin og krydderier.

Frederiksdal Vermouth er i denne første version kun producere i 2.000 flasker. Relieffet på etiketten er en kopi af det gamle smedejernsgitter på Frederiksdal Gods.

Frederiksdal Vermouth er perfekt til drinks fx med tonic eller blot med is og en appelsinskive.



FYENS AMTSAVIS

VINEXPRESSEN
Anbefalet



GASTRO

"...et genialt produkt, intet mindre."

"...er langt mere raffineret i sin smag end Campari."