

FREDERIKSDAL ÅRGANGSVIN

DEN RENE SMAG AF KIRSEBÆR

FREDERIKSDAL
KIRSEBÆRVIN



frederiksdal.com



EN KLASSIKER FRA FREDERIKSDAL

Frederiksdal Årgangsvin er en årgangsvin og er den mest frugtige af vinene fra Frederiksdal. For at bevare den rene smag af kirsebær er vinen tappet direkte fra ståltankene. Vinen er fremstillet på det unikke danske Stevnskirsebær – nordens drue – udelukkende fra egne plantager. Frederiksdals Årgangsvin er smagen af sommer og sødme.

Vinen serveres ved 10-12 grader i hvidvinsglas – holder sig fint åbent i et par uger, hvis den opbevares køligt.



MØRK CHOKOLADE

Frederiksdal Årgangsvin er med sin fine syre helt perfekt til desserter med mørk chokolade – fx brownie med friske bær, syltede bær med is eller et stykke mørk chokolade med et kakaoindhold på 70%.

OSTEBORDET

Blåskimmeloste og Frederiksdal Kirsebærvin er det helt perfekte match. Blå, fede og salte ost eventuelt med kirsebærsirup eller kirsebærmarinerede valnødder.

Læs mere – frederiksdal.com/opskrift

ÆRESPRÆMIE VED INTERNATIONAL FOOD CONTEST 2018,
HVOR FREDERIKSDAL ÅRGANGSVIN BLEV SAMLET VINDER OG
TOPSCORER I KATEGORIEN VIN & ALKOHOL.



Frederiksdal Kirsebærvin er dansk vin i verdensklasse. Vinen er præmieret og anmelderrost i et hidtil uset omfang for en dansk vin lavet på det unikke Stevnskirsebær – Nordens drue.

Frederiksdal Kirsebærvin producerer udelukkende vin af kirsebær fra egne plantager.

Som de første i verden producerer den danske vingård kvalitetsvine af kirsebær efter samme principper, som er brugt i århundredes vinproduktion, hvor vinene lagres på egetræsfade – eneste forskel er, at de gamle traditioner bliver nyfortolket og får nyt liv.

Frederiksdal Kirsebærvin udvider din horisont og forkæler dine smagsløg – det gør Frederiksdal Kirsebærvin til noget ganske særligt!

CHERISH THE CHERRY