

FREDERIKSDAL KIRSEBÆRVIN



frederiksdal.com



RANCIO

Vores 'signaturvin', der har fået sin smag fra den lollandske sol, varme – og kulde.

VINIFIKATION: Efter gæring på ståltanke omhældes vinen på små 25 liters glasballoner og sættes udenfor i solen i cirka to år på vores egen Rancio-plads. – en metode, man har brugt på Madeira, Porto og i Banyuls og Maury i århundrede.

Solen, regnen, kulden og varmen tilfører en hel særlig smagsprofil med noter af orangeskal, figner, svesker, nødder og karamel.

Herefter lagrer vinen videre indenfor i vineriet i gamle Cognac-fade efter Solera-princippet. Solera-systemet til Rancioen består af omkring 50 fade.

Den yngste vin tager hurtigt afsmag af den ældre vin, hvilket betyder at vores Rancio udvikler sig til en endnu dybere og mere kompleks vin.

ANVENDELSE: Perfekt til de fyldigste oste, foie gras, stegt fuglelever, svampe, chokolade, desserter med nødder, figner, svesker – eller alene.

BRONZE MEDALJE

CHINA WINE & SPIRITS AWARD 2018



BERLINGSKE TIDENDE