



NIELSTRUPMARK 2013



Verdens første enkeltmarkskirsebærvin. Kirsebærrene kommer udelukkende fra vores ældste plantage på Frederiksdal Gods: Nielstrupmark.

VINIFIKATION: De selekterede bær spontangæres i 3-5 dage, og færdiggæres på rustfrie ståltanke. Herefter lagres i 18 måneder på træfade af fransk oprindelse.

I alt var der 40 fade fra marken – men kun 15 fade kom igennem nåleøjet efter lagring og blev udvalgt til den endelige Nielstrupmark. Resten blev deklassificeret til andre vine.

ANVENDELSE: Nielstrupmark er vores mest elegante vin med noter af viol i næsen og tyttebær og hindbær i finalen. Perfekt til kronvildt, patéer, fuglelever, de største oste eller desserter med bitterchokolade.

HISTORIK: Nielstrupmark er fremstillet i år 2009, 2010, 2012 og 2013. Den har stort gemmepotentiale – og har godt af en tur på karaffel. Der er kun tappet 6.500 flasker Nielstrupmark 2013.

I efteråret 2018 blev træerne på Nielstrupmark fældet på grund af alder. Træerne blev 25 år gamle, hvilket er en forholdsvis høj alder for træer, der bruges til produktion.



FYENS AMTSAVIS



JYLLANDS-POSTEN

”Dansk frugtvin, når det er bedst. Tæt og meget koncentreret med intense kirsebærnoter, lakrids og peber i smagen. Flot syre, som giver friskhed til vinen. Lang afslutning.”

92/100 POINT

DIN VINGUIDE