

FREDERIKSDAL KIRSEBÆRVIN



frederiksdal.com



Sur Lie

ANVENDELSE: Den perfekte vin til mørk chokolade, marinerede bær, kager – og ikke mindst risalamande.

VINIFIKATION: 'Sur Lie' består af 100% Stevnsbær fra godsets plantager – primært Skælstrupmark og Nielstrupmark. Bærrene har vildgæret i 2-4 dage og færdiggæret på ståltanke.

'Sur Lie' betyder (på fransk), at vinen har ligget 'på bundfaldet', altså gærresterne, i en længere periode. Metoden kendes primært fra Champagne, og giver i sig selv en federe, dybere og rigere vin. Desuden er Frederiksdal Sur Lie sammenstukket af flere årgange, der har lagret på franske egetræsfade på mellem 225 og 450 liter i minimum 6 måneder – noget meget længere.

Sammenstikningen af modne og unge årgange giver yderligere kompleksitet – vi får både fine, friske frugtnoter fra de yngre år og mere komplekse toner fra den ældre vin. Desuden sikrer den, at vinen fremstår ens år efter år.

Tidligere aftapninger har fået guld- sølv- og bronze-medaljer i både danske og internationale konkurrencer, en del ratings på over 90 point, samt fem stjerner adskillige gange.



GULD MEDALJE

INTERNATIONAL FOOD CONTEST – IFW-AWARD, 2018



GASTROMAND.DK

"Årsagen er simpel – den har det hele – duft af modne kirsebær, bitre mandler og marcipan. Den er elegant og smukt afbalanceret mellem fedme og syre. Godt gået!"