



## FREDERIKSDAL LIKØR

**HISTORIK:** På Frederiksdal produceres der *vin* – men siden 2013 har vi også fremstillet en *likør*.

I gennem de sidste hundrede år har Danmark haft en stor produktion af likør på Stevnskirsebær.

Op igennem 1980'erne styrtdykkede kvaliteten – og i dag er likøren stort set forsvundet. Men nu pudser vi arvesølvet af – og nyfortolker og opdaterer likøren på det fremragende danske Stevnsbær.

**VINIFIKATION:** I en traditionel likør blander man saft, sukker og alkohol. Men i vores nyfortolkede version har kirsebærerne massegæret en smule på skind og kerner, inden vi tilsætter destillat. Den korte vildgærring tilføjer kompleksitet og en struktur, som vi er ret begejstrede for - og som vi ikke har smagt i en likør før.

For at afrunde smagen har Frederiksdal Likør modnet på små egefade i minimum 6 måneder.

**ANVENDELSE:** Smagen er knivskarp, med masser af kirsebærsødme og en uimodståelig citrus-finish. Skabt til drinks, Kir Royal (vi kalder det Kir Frederiksdal) og cocktails – men er også fremragende til is, i marcipan-konfekt, risalamande og kager – eller alene til kaffen.



**SØLV MEDALJE**  
DANSK VINSKUE 2018

**SØLV MEDALJE**  
CHINA WINE & SPIRITS AWARD 2018

