



FREDERIKSDAL RØD

Frederiksdals nyeste skud på stammen er Frederiksdal **RØD** – en mousserende vin! Vinen er dybrød, perlende, saftig og sødmefyldt!

For at fremhæve den friske smag af kirsebær og give vinen mere sødme har vi tilsat vores Frederiksdal 2015 og pærer fra Lolland. Resultatet er en frisk sparkling, Demi-Sec.

Stevnskirsebærret, som vi har på Frederiksdal Gods, er rigt og yderst koncentreret og er derfor med til at give intensitet og tyngde til vores mousserende vin.

Vin af pærer er elegant og let. Når man blander pærer og kirsebær, får man den perfekte kombination af pærernes lethed og kirsebærrets intensitet.

Frederiksdal **RØD** er fremstillet af Stevnsbær fra vores plantage Jørgensmark. Det er en ung plantage, så bærrerne herfra giver en frugtig, og ikke alt for kraftig vin.

Pærerne er presset direkte for at fremstille en så let og elegant vin som muligt.

Pærer og kirsebær gærer separat, så vi efterfølgende kan finde det unikke blandings-forhold – frugt opfører sig nemlig forskelligt år efter år. I denne version er forholdet 60 % kirsebær og 40 % pærer. Efter blanding har den fået bobler.

Frederiksdal **RØD** er perfekt til jordbær, hindbær, kirsebær, cheesecake med friske bær eller frugt på toppen, som velkomstdrink eller bare som et forfriskende glas vin på terrassen. Nydes afkølet!

SØLV MEDALJE

INTERNATIONAL FOOD CONTEST, IFW AWARD 2018



”Diskret sødmefuldt udtryk med lang afbalanceret eftersmag. Delikat, personlig og umiddelbart charmerende.”

VINBLADET