



# RANCIO

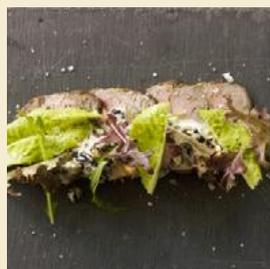
EN GANSKE SÆRLIG VIN...



## SMAGEN AF LOLLAND

Rancio er Frederiksdal Kirsebærvins signaturvin produceret på det unikke Stevnskirsebær. Efter gæring står vinen 1 1/2 år udenfor i glasballoner, hvor solen, regnen og kulden giver vinen en helt særlig smagsprofil. Vinen lagrer færdig på cognacfade i yderligere 1 1/2 år.

Enestående, fyldig og kompleks smagsoplevelse – ren vinmeditation.  
Perfekt i partnerskab med kalv, mørbrad, lam, oste, nødder og chokolade.



## KALVEBRYST, GRIS, FIGNER ELLER FOIE GRAS

Frederiksdal Rancio har smagsnoter af bl.a. orangeskal, figner, svesker, nødder og karamel.

Det gør vinen helt perfekt til kold kalvebryst, gris med abrikoser, stegt fuglelever eller foie gras med figen kompot.

Rancio passer også perfekt til desserter med svesker, nødder eller figner – men kan også nydes alene.

Læs mere – [frederiksdal.com/opskrift](https://frederiksdal.com/opskrift)

BERLINGSKE TIDENDE

