



# KIRSEBÆRSAFT

DRIKKEKLAR, ØKOLOGISK OG INTENS



## SMAGEN AF SUNDHED

Frederiksdals økologiske kirsebærsaft har en dyb og intens smag af kirsebær. Saften er produceret af den unikke danske Stevnskirsebær udelukkende fra Godsets egne plantager. Stevnskirsebærret er rigt på syre, sukker og antioxidanter, det giver saften en komplekst og koncentreret smag. Den økologiske saft er blandet med 7% økologisk sukker og 40% vand, så den er lige til at nyde – gerne afkølet. Saften kan eventuelt fortyndes yderligere med vand – alt efter smag.

Kirsebærsaften holder sig fire uger efter åbning, hvis den opbevares køligt.



## FORFRISKENDE OG LÆSKENDE

Frederiksdals Kirsebærsaft kan nydes rent eventuelt med isterninger og en appelsinskive, men den kan også fortyndes med vand. Blandt med dansk vand er saften perfekt som en alkoholfri velkomstdrink – Kirsebær Kir.

## ALKOHOLFRI TERNATIV

Skal festen være uden alkohol, så er Frederiksdals kirsebærsaft perfekt – enten som alternativ til vin eller som del af en cocktail. Cherry Lemon med alkoholfri gin, lemon og kirsebærsaft.

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

# FREDERIKSDAL KIRSEBÆRVIN



frederiksdal.com



Frederiksdal Kirsebærvin er dansk vin i verdensklasse. Vinen er præmieret og anmelderrost i et hidtil uset omfang for en dansk vin lavet på det unikke Stevnskirsebær – Nordens drue.

Frederiksdal Kirsebærvin producerer udelukkende vin af kirsebær fra egne plantager.

Som de første i verden producerer den danske vingård kvalitetsvine af kirsebær efter samme principper, som er brugt i århundredes vinproduktion, hvor vinene lagres på egetræsfade – eneste forskel er, at de gamle traditioner bliver nyfortolket og får nyt liv.

Frederiksdal Kirsebærvin udvider din horisont og forkæler dine smagsløg – det gør Frederiksdal Kirsebærvin til noget ganske særligt!

## CHERISH THE CHERRY