



SUR LIE

VIN MED ELEGANCE OG BALANCE



DEN PERFEKTE DESSERTVIN

Frederiksdal Sur Lie er både anmelderrost og prisbelønnet. '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.

Vinen serveres ved 10-12 grader i hvidvinsglas – holder sig fint åbent i et flere uger, hvis den opbevares køligt.



MØRK CHOKOLADE

Frederiksdal Sur Lie er helt perfekt til desserter med mørk chokolade – fx brownie med friske bær, syltede bær med is eller et stykke mørk chokolade med et kakaoindhold på 70% og selvfølgelig risalamande.



OSTEBORDET

Blåskimmeloste og Frederiksdal Kirsebærvin er det helt perfekte match. Blå, fede og salte oste eventuelt med kirsebærsirup eller kirsebærmarinerede valnødder.

Læs mere – frederiksdal.com/opskrift

GULDMEDALJE VED INTERNATIONAL FOOD CONTEST 2018

BRONZE MEDALJE, TEXSOM INTERNATIOLNAL WINE AWARD 2019

GASTROMAND.DK

