



# RESERVE

## DYB OG INTENS VIN



### KIRSEBÆRVIN TIL VILDT, AND OG SIMRERETTER

Frederiksdal Reserve er den tørreste af Frederiksdals vine. Det betyder, at vinen egner sig godt til vildt, and eller efterårets simreretter. Reserve passer desuden perfekt til oste og mørk chokolade. Frederiksdal Reserve er sammenstukket af flere årgange og har lagret på franske egefade i minimum 30 måneder. Den lange fadlagring har tilføjet ekstra dybde, intensitet og flotte noter af blandt andet kaffe og chokolade.

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



### RÅDYR, ANDEBRYST ELLER KALVESTEAK

Frederiksdal Reserve har en dybde og intensitet, som kommer på højde med en kraftig rødvin.

Reserve er velegnet til blandt andet rådyr glaseret i kirsebærvin med grønkål og tyttebær, andebryst med kirsebærvinns glaserede rødbeder eller kalvesteak med blommer og stegt spidskål.

Frederiksdal Reserve passer desuden perfekt til blå oste og mørk chokolade dessert.

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