

## RUST EN VREDE 1694

**Årgång** 2017

**Art. nr** 71617

**Pris** 1.119 kr

**Storlek** 750 ml

**Producent** Rust en Vrede

**Ursprung** Stellenbosch, Sydafrika

**Varukategori** Röda viner

**Certifiering** Hållbarhetscertifierat

**Förslutning** Naturkork

**Druvor** Syrah 59%, Cabernet Sauvignon 41%

**Alkoholhalt** 14,5%

**Totalsyra** 5,9 g/l

**Restsocker** 2,5 g/l

**Sortiment** Systembolagets beställning

**Karaktär** Stor, koncentrerad, fruktig doft med tydligt inslag av rostat kaffe, choklad och fat. Fylligt, mycket smakrikt och komplext, fruktigt vin med inslag av fat, mörk choklad, mörka bär och vanilj. Lång, nyanserad eftersmak.

**Tillverkning** De olika vingårdslägena vinifierades var och en för sig. Jäsning ägde rum i öppna jäskar med daglig överpumpning och nedtryckning av skalmassan. Den primära jäsningen tog 7 dagar, följt av ytterligare 7-14 dagars maceration. .

**Lagring** Vinet har lagrats i 18 månader på 300 liter stora franska ekfat, varav hälften av faten var nya.

**Passar till** Serveras till smakrika, gärna grillade rätter av nöt- eller viltkött.

**Information** Prestigevinet 1694 har fått sitt namn efter året då egendomen Rust en Vrede grundades.



### Om producenten

#### SEX GENERATIONER PÅ RUST EN VREDE I STELLENBOSCH

I sex generationer har familjen Engelbrecht odlat vin på Rust en Vrede i Stellenbosch, Sydafrika. Egendomen har anor tillbaka till 1694 och sedan Jean Engelbrecht tog över från sin far har här uteslutande producerats rött vin. Många anser att Rust en Vrede gör Sydafrikas bästa röda viner. Härifrån kom det första vin från landet som placerade sig på tidningen Wine Spectators lista över världens hundra bästa viner. En bedrift som sedan upprepats fem gånger.

Här odlas Shiraz, Cabernet Sauvignon och Merlot. Gårdens Estate Wine har vunnit många priser och är en blend av alla tre druvorna. Prestigecuvéen heter 1694 efter gårdens födelsedatum och består av Shiraz och Cabernet Sauvignon.

#### RUST EN VREDES VINER ÄR MATVÄNLIGA

Rust en Vredes viner ska drickas till mat, anser Jean Engelbrecht. Därför finns sedan 2008 en högklassig restaurang, inrymd i en de vackra gamla byggnaderna. Den räknas som en av de främsta i Sydafrika och har placerat sig på topplistan, "San Pellegrino Top 100 Restaurants in the World".

Jean Engelbrecht är en av landets mest framträdande vinprofiler. Han är inblandad i flera olika vinsamarbeten, bland annat Cirrus Wines tillsammans med Ray Duncan, ägare till legendariska Silver Oak Cellars i Napa Valley, Kalifornien. The Stellenbosch Reserve är ett annat projekt, där alla viner man producerar är uppkallade efter kända personer eller byggnader som har anknytning till Stellenbosch. Syftet med The Stellenbosch Reserve är att erbjuda kvalitetsviner som är mer tillgängliga i stilen men med en lägre prislapp.