

## RUST EN VREDE 1694

**Årgång** 2015

**Art. nr** RU0301

**Pris** 989 kr

**Storlek** 750 ml

**Producent** Rust en Vrede

**Ursprung** Stellenbosch, Sydafrika

**Varukategori** Röda viner

**Förslutning** Naturkork

**Druvor** Shiraz 65%, Cabernet Sauvignon 35%

**Alkoholhalt** 14,5%

**Totalsyra** 5,9 g/l

**Restsocker** 2,5 g/l

**Sortiment** Privatimport

**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** Jäsning ägde rum i öppna jäskar med daglig överpumpning och nedtryckning av skalmassan. Den primära jäsningen tog 7 dagar, följt av en 10 dagars macerationsperiod. Malolaktisk jäsning ägde rum på fat. Shiraz och klonerna av Cabernet Sauvignon vinifierades var för sig och fick mogna på franska ekfat.

**Lagring** Vinet har lagrats i 18 månader på 500 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

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.

