

RUST EN VREDE ESTATE

Årgång 2016

Art. nr 12356

Pris 289 kr

Storlek 750 ml

Producent Rust en Vrede

Ursprung Stellenbosch, Sydafrika

Varukategori Röda viner

Förslutning Naturkork

Druvor Cabernet Sauvignon 52%, Syrah 39%, Merlot 9%

Alkoholhalt 14,5%

Totalsyra 5,8 g/l

Restsocker 3,2 g/l

Sortiment Systembolagets fasta

Karaktär Stor, nyanserad doft med rostad fatkaraktär, inslag av mörka bär, plommon, mörk choklad, ceder och tobak. Fylligt, nyanserat och ännu ungt och friskt vin med generös frukt, inslag av rostade fat, svarta vinbär, plommon, mörk choklad och kaffe. Lång, generös eftersmak.

Tillverkning De tre olika druvsorterna vinifierades var för sig. Jäsningen pågick i 7 dagar och följdes av ytterligare 21 dagars maceration. Överpumpning och manuell nedtryckning av skalmassan genomfördes 4 gånger om dagen. Den malolaktiska jäsningen gjordes på fat.

Lagring Vinet har lagrats i 22 månader på franska ekfat. 40% nya fat och resterande del 1-2 år gamla.

Passar till Serveras till smakrika rätter av lamm-, nöt- eller viltkött.

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.

