

RUST EN VREDE ESTATE SYRAH

Årgång 2016

Art. nr 72129

Pris 269 kr

Storlek 750 ml

Producent Rust en Vrede

Ursprung Stellenbosch, Sydafrika

Varukategori Röda viner

Förslutning Naturkork

Druvor Syrah 100%

Alkoholhalt 14,5%

Totalsyra 5,8 g/l

Restsocker 2,3 g/l

Sortiment Systembolagets beställning

Karaktär Generös och fruktig doft med tydligt inslag av mörka bär, körsbär, rostade ekfat, mörk choklad och vitpeppar. Smakrikt, koncentrerat, fylligt och fruktigt vin med inslag av kaffe, vanilj, peppar, mörka bär, plommon och rostade fat. Lång, balanserad eftersmak.

Tillverkning Jäsningen pågick i 7 dagar och följdes av 14-21 dagars maceration. Den malolaktiska jäsningen genomfördes på ekfat.

Lagring Vinet har lagrats i 18 månader på franska ekfat.

Passar till Passar till smakrika rätter av nöt- och 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. Prestigecuvéén heter 1694 efter gårdens födelsedatum och består av Shiraz och Cabernet Sauvignon.

