

RUST EN VREDE ESTATE SYRAH

Årgång 2019

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%

Totalsyra 5,5 g/l

Restsocker 2,5 g/l

Sortiment Systembolagets beställning

Certifiering Hållbarhetscertifierat

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 Efter skörden avstjälkades merparten av druvorna, 15 % behölls intakta. Jäsning ägde rum i öppna jäskar med daglig överpumpning och nedtryckning av skalmassan. Den primära jäsningen tog cirka 7 dagar, följt av ytterligare 7-14 dagars maceration. Den malolaktiska jäsningen genomfördes på ekfat.

Lagring Vinet har lagrats i 18 månader på 500 liter stora franska ekfat, varav 16% av faten var nya.

Passar till Passar till smakrika rätter av nöt- och viltkött.

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.

