

RUST EN VREDE SINGLE VINEYARD CABERNET SAUVIGNON

Årgång 2015

Art. nr RU1101

Pris 729 kr

Storlek 750 ml

Producent Rust en Vrede

Ursprung Stellenbosch, Sydafrika

Varukategori Röda viner

Förslutning Naturkork

Druvor Cabernet Sauvignon 100%

Alkoholhalt 14,5%

Totalsyra 6,1 g/l

Restsocker 2,6 g/l

Sortiment Privatimport

Karaktär Stor, komplex och generös doft med tydligt inslag av svarta vinbär, choklad och rostade fat. Smakrikt, fylligt vin med inslag av svarta vinbär, mörk choklad, kaffe och rostade ekfat. Lång nyanserad eftersmak.

Tillverkning Druvorna fick jäsa i öppna jäskar i 7 dagar vid 28°C. Skalmassan trycktes ner manuellt fyra gånger om dagen. Efter avslutad jäsning fick skalen macerera tillsammans med vinet i ytterligare 10 dagar.

Lagring Vinet har lagrats i 22 månader på 300 liter stora franska ekfat. 65 % av faten var nya.

Passar till Serveras till smakrika, gärna grillade rätter av 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.

