Spier Signature Sauvignon Blanc, Semillon



Artikelnummer: 223401/12
Ursprung: Western Cape
Druva: 74% Sauvignon Blanc, 26% Semillon
Årgång: 2019
Volym: 750 ml
Förpackning: Glasflaska med skruvkork
Kategori: Vitt vin

Smakbeskrivning:

Fruktig, något aromatisk smak med inslag av fat, krusbär, galiamelon, päron, bivax och citrus.

Skörd/Vinifikation:

Druvorna i detta vin kommer från fyra olika vingårdslägen med varierande jordmån, allt från djup alluviajord till granitjord. Totalt uppgår dessa vingårdar till en odlingsareal på 18 hektar. Druvorna skördades för hand i slutet av Januari och detta skedde tidigt på morgonen för att druvorna skulle få behålla en optimal arom. Druvorna krossades och macererade i 4-6 timmar vid en temperatur om 10 grader. Jäsningen skedde sedan i temperaturkontrollerade ståltankar och fick sedan mogna i 4 månader på sin jästfällning innan buteljering.

Passar till:

Passar utmärkt till grillad fisk och skaldjur

Information om producent:

Bakom vinet 21 Gables Cabernet Sauvignon står Spier Wines som grundades redan år 1692 och som idag är en av de mest prisbelönade vingårdarna i Sydafrika. Många av de byggnader som uppfördes tidigt finns kvar, bland annat de 21 gavlar som gjort egendomen känd. Vingården har fått erkännanden från många olika externa organisationer. Bland annat FTTSA (Fair Trade in Tourism) och WIETA (Wine Industry Ethical Trade Association). Man har också mottagit utmärkelsen Condé Nast Traveler World Saver Award som främsta internationella resmål som ”gör allt rätt”.