



DOMAINE

Franschhoek Cellar Reserve Shiraz



PRODUCENT: Franschhoek Cellar

LAND/REGION: Sydafrika / Western Cape

ARTIKELNR: 958001

VINSTIL: Rött / Fruktiga & kryddiga

DRUVOR: Shiraz

ÅRGÅNG: 2018

ALKOHOL: 13,5 % vol

SOCKERHALT: 3 g/l

LAGRING: Gott att dricka nu men går utmärkt att lagra uppåt 5-10 år.

FÖRSLUTNING: skruvkapsyl

BESKRIVNING AV VINET:

Jordmånen består främst av granit, vilket ger upphov till en härlig mineralitet i vinet. Druvorna sorteras noggrant och enbart de mest kvalitativa druvorna vinifieras. Först genomförs en kallmacerering under 24 timmar, därefter fermenteras vinet med naturliga jäststammar. Vinet pumpas över mellan fat sk. "pump-overs" och sediment med druvskal som kommer till ytan pressas ned för att extrahera mer färg och smak till vinet, sk. "punch-downs". Vinet lagras därefter i franska ekfat mellan 8-12 månader. Tonerna i vinet går åt mörk frukt, vitpeppar, koriander, oliver och mörk choklad. Vinet inbringar avslutningsvis en lång härlig mineralitet med silkeslena tanniner och den mörka frukten ligger kvar länge.

MATCHA TILL:

Serveras vid 14-16°C till köttretter som oxsvans och grillad entrecôte.

Provningsnotering:

Det bördiga distriktet Franschhoek i Coastal Region har en vinodlingshistoria ända från 1680-talet. Här bildades 1945 Franschhoek Co-Operative Cellar som på senare år övergått i privat ägo under DGB och fått namnet Franschhoek Cellar. Både innovativa och erfarna odlare i regionen förser idag Franschhoek Cellar med ca 9 000 ton druvor per skördeår. Chefsvinmakare är JD Rossouw, som tillsammans med odlingsexperten Stephan Joubert väljer druvor från odlingar med rätt jordmån för optimal växtbalans. Rossouw övertog 2015 Richard Duckitts gedigna och mångåriga arbete med att bygga upp en detaljkunskap om nyanser och aspekter av Franschhoeks terroirer, med en särskild talang för att frigöra den unikt livliga karaktären i dalens viner.