

Post House Wines

Holy Grail, Malbec Reserve



Forskellige traditioner beskriver den hellige Gral som en kop, et fad eller en sten med mirakuløse helbredende kræfter, som nogle gange giver evig ungdom eller næring i uendelig overflod, ofte bevogtet i Fisher Kings varetægt og placeret i det skjulte Gral-slot. I analogi (en lignelse) kan ethvert undvigende objekt eller mål af stor betydning opfattes som en "hellig Gral" af dem, der søger en sådan.

Wine of Origin Stellenbosch. **600 Bottles produced.**

Alcohol 14.36% vol
Extract 28.1 g/L
Residual sugar 1.6 g/L
Total SO₂ 126 mg/L
Total acid 5.4 g/L
pH 3.70

Modningspotentiale op til 10-12 år

Vinfremstilling

Den første og vigtigste iagttagelse af vinene er ofte farven.

Frem for alt er disse måske nogle af de mørkeste, dybeste farvede vine, der er opdaget.

Dette er også et resultat af en kombination af terroir- og vinificeringsprocessen.

Kælderen producerer kun en lille mængde vin og antager en praktisk og samvittighedsfuld tilgang ved hvert trin.

Absolut med kreativitet, hele vinpakken er finjusteret.

Interferens holdes derfor på et minimum under vinfremstillingsprocessen.

Druerne håndteres vigtigst af alt så skånsomt som muligt.

Druerne høstes til sidst i små frugtholdere, hvor de kontrolleres og sorteres, inden de knuses let og afstilles – og som altid indeholder vinen altid kun hvad der er i jorden - et minimum af sulfitter.

Vi gærer druerne gennem åbne rustfri ståltanke med naturligt forekommende gær fra vingården.

Gæringstemperaturer er 28 – 30° C. Ved at bruge det naturlige, indfødte gær viser vinen terroirets og vinens unikke karakter.



Import DK