

Post House Wines Stellenbosch, Sydafrika



Druerne knuses og efterlades med skindet i 1 time. Druemosten bundfælder sig i en dag i en bundfældningstank og overføres derefter til tøn timer. Druerne gæres ved hjælp af naturlige gærtyper, som forekommer naturligt i vingården. Mosten gærer ved omkring 17°C-20°C.

Vinen efterlades på bunden, og denne omrøres først en gang om ugen og derefter hver tredje uge. Derefter blev vinen behandlet med bentonit, men ikke filtreret før aftapning. Svovlniveauet holdes på et minimum.

Trælagring: 10% ny fransk og amerikansk balance i 2. 3. og 4. påfyldning. 10 måneder på 225 liters fade.

Vindetaljer: Alkohol: 13,5% vol. pH: 3,44 Ekstrakt: 20,1 g/L skinkontakt: Chenin Blanc 0 dage Restsukker: 2,9 g/L Høsttemperatur: 23°B - 24°B Total syre: 5,5 g/L Total SO₂: 130 mg/L Fri SO₂: 14 mg/L Modningspotentiale: 6-8 år

Smagsnoter:

Næsen byder på fersken, honning, ananas, citrus og antydninger af lakrids. Rig og fyldig gane med delikate smagsnuancer af tropisk frugt, appelsin og mineraler. Blød, rund eftersmag - lang og fyldig. Et strejf af sødme. Opfattelse af sødme fra bundfaldets kontakt og frugt. Er en nydelse nu, men stadig ung. Vil modnes i yderligere to til tre år med honningkarakter, der udvikler sig. Oprindelsesstatus Stellenbosch.

Der er produceret 660 kasser á 6 flasker.

Import



DK