

Zonnebloem Cinsault



Passer til:



BESTILLINGSINFORMASJON

Volum:	0.75
I kasse:	6
Emballasje:	Glass
Vinmonopol nr:	10675801
Vinmonopol pris:	kr 129,90

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. [Nærmere informasjon finner du her.](#)

Rødvin - Sør-Afrika, Stellenbosch

Produsent: Zonnebloem

Produsentbeskrivelse:

Zonnebloem har en lang tradisjon som en av de ledende vinprodusentene i Sør-Afrika med aner helt tilbake til 1700-tallet. Vinprodusenten har gjennom årene skaffet seg et renommé som sier at Zonnebloem med stolthet har bevart tradisjonen med å produsere vin av høy kvalitet. Vinene har blitt forbedret gjennom årene, og akkurat som tidligere får alle vinene lov til å utvikle seg før vinen slippes på markedet, slik at kvaliteten opprettholdes. Dette gjelder alt fra dyrking av druer til vinifisering, dette gjenspeiles i generøse viner med aroma som viser den spesifikke drues egenskaper. Zonnebloems viner er tiltalende, stilen elegant, og de har myk, behagelig smak. Elize Coetze er kjellermester og med seg har hun Bonny som styrer rødvinsproduksjonen og John som er ansvarlig for de hvite vinene.

Produktinformasjon:

Håndplukkede druer fra bush vines. Vinplanene kjøles ned av den maritime vinden som er karakteristisk for Stellenbosch, noe som gir langsom modning og druer med høy konsentrasjon. Hver plott blir vinifisert separat, i ståltanker. 10-13 dager med skallkontakt. Lagring på 2-3 år gamle franske og amerikanske fat.

Smaksnotater:

Ren rød farge, duft av kirsebær, bringebær, krydder og hint av solbær. Ren og lett krydret smak, røde frukter. Bløt og balansert.

Årgang:	2017
Druetyper:	100% Cinsault
Klassifikasjon:	WO Stellenbosch
Vinifikasjon:	Hver plott blir vinifisert separat, i ståltanker. 10-13 dager med skallkontakt. Lagring på 2-3 år gamle franske og amerikanske fat.
Alkohol:	13.0 %vol
Sukker:	3,8
Syre:	5,6
Serveringstemp.:	16-18
Holdbarhet:	Drikkeklar