

Allesverloren Rosè



Passer til:



BESTILLINGSINFORMASJON

Volum:	0.75
I kasse:	6
Emballasje:	Glass
Vinmonopol nr:	1224301
Vinmonopol pris:	kr 139,90

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

Rosévin - Sør-Afrika, Western Cape, Swartland

Produsent: Allesverloren Est.

Webside: <http://www.allesverloren.co.za>

Produsentbeskrivelse:

Allesverloren er en av de eldste vingårdene i Sør-Afrika. Eiendommen ble av guvernøren i Cape gitt til en enke som het Cloete. Cloete var en av de første nybyggerne som slo seg ned i Swartland, og her etablerte hun en liten gård. Etter en tur til Stellenbosch kom Cloete hjem og fant gården plyndret og brent ned, da hun møtte dette synet ytret hun ordet "Allesverloren" - alt er tapt. Men alt var ikke tapt, og gården ble bygget opp igjen. Eiendommen har siden 1876 vært i Malan familiens eie og drives i dag av den kjente vinmakeren Danie Malan.

Produktinformasjon:

Dette er Allesverloren sin første rosè vin og vi er glade for endelig å kunne tilby en frisk og fruktig rosè vin på det norske markedet.

Smaksnotater:

Rosévin med smak av friske bringebær og kirsebær med et snev av vanilje. Den har en perfekt sukker og syrebalanse, med en deilig ettersmak. Passer perfekt i solveggen til fisk og asiatiske retter.

Årgang:	2018
Druetyper:	35% Tinta Barocca, 20% Touriga Nacional, 10% Merlot, 5% Petit Verdot og 30% Shiraz
Klassifikasjon:	Swartland
Vinifikasjon:	Bare de fineste druene ble valgt og høstet for hånd i begynnelsen av februar. Saften ble tatt av skinnene så tidlig som mulig i prosessen for å få den vakre lysfargen. Saften ble så langsomt gjæret ved 12 ° C til 14 ° C i omtrent to uker for å produsere en frisk og fruktig rosé.
Alkohol:	13.5 %vol
Sukker:	6,43 g/l
Syre:	6,95 g/l
Serveringstemp.:	8-10 °C
Holdbarhet:	2-4 år