

Zonnebloem Laureat



Passer til:



BESTILLINGSINFORMASJON

Volum:	0.75
I kasse:	6
Emballasje:	Glass
Vinmonopol nr:	12152301
Vinmonopol pris:	kr 219,90

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

Rødvin - Sør-Afrika, Western Cape, Stellenbosch

Produsent: Zonnebloem

Webside: <https://www.zonnebloem.co.za>

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:

En Bordeaux blend fra den klassiske produsenten i Stellenbosch, Zonnebloem. Druene til denne vinen kommer fra Jonkershoek, Devon Valley, Stellenbosch Kloof og Helderberg. Vinmarkene er mestedels syd-vest vendte og nyter av jølig bris fra sjøen. Dette gir en lenger modningperiode som gir konsentrert aroma og intensitet.

Smaksnotater:

Smak og av mørke modne bær sammen med innslag av krydder og tre. Fin balanse mellom frukt, myke tanniner og friskhet. Sitter lenge i munnen.

Årgang:	2018
Druetyper:	46% Cabernet Sauvignon, 39% Merlot, 15% Petite Verdot
Vinifikasjon:	Druene fra de forskjellige plassene blir vinifisert separat. Skallkontakt i noen dager på kjølig temperatur for å trekke ut mye smak og aroma, samtidig som man vil begrense de kraftige tanninene. Pushing down de 3 første dagene. Vinen tappes på i 300-liters fat. Man bruker 70% fransk eik, 20% ungarsk eik, 10% amerikansk eik. Vinen modner på fat 14 måneder.
Alkohol:	13.8 %vol
Sukker:	2,61 g/l
Syre:	5,69 g/l
Serveringstemp.:	15 - 18 °C
Lagring:	14 - 18 months
Holdbarhet:	7 – 15 yrs