

## Zonnebloem Cabernet Sauvignon



Passer til:



## BESTILLINGSINFORMASJON

<b>Volum:</b>	0.75
<b>I kasse:</b>	6
<b>Emballasje:</b>	Glass
<b>Vinmonopol nr:</b>	4002801
<b>Vinmonopol pris:</b>	kr 149,90

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

Rødvinn - Sør-Afrika, Western Cape, Western Cape

**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:**

Stellenbosch lager både flotte hvite og røde viner, men de som de kanskje er mest kjent for er deres aromatiske og fyldige rødviner. Dette beror til stor del på varme og tørre dager, som følges av kjølige netter. De kalde vindene fra sjøen bidrar til lang modnad som gir komplekse og kraftige viner.

**Smaksnotater:**

Dyp rød med lilla kanter. Elegante aromaer av rød bærfrukt og eikekrydder. En fyldig vin, med smak av plommer, røde bær som kirsebær i fin balanse med kryddrete toner. Slutter godt å lenge.

<b>Årgang:</b>	2018
<b>Druetyper:</b>	100% Cabernet Sauvignon
<b>Vinifikasjon:</b>	Temperaturkontrollert gjøring 10-12 dager på skall. Modnad på 300 liter eikefat, hvorav mer enn halvparten er fransk eik med medium toast.
<b>Alkohol:</b>	13.5 %vol
<b>Sukker:</b>	2.89g/L
<b>Syre:</b>	5.79
<b>Serveringstemp.:</b>	romstemperatur
<b>Lagring:</b>	9-12months
<b>Holdbarhet:</b>	5-7years