

## Zonnebloem Pinotage



Passer til:



## BESTILLINGSINFORMASJON

<b>Volum:</b>	0.75
<b>I kasse:</b>	6
<b>Emballasje:</b>	Glass
<b>Vinmonopol nr:</b>	4002901
<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 'egen' drue, her lagd av den klassiske produsenten Zonnebloem. Elegant men samtidig smaksrik og med sin helt unike karakter og stil.

**Smaksnotater:**

Mørk rubinrød. Elegante jordbæraromaer med undertoner av mokka og sjokolade. En fyldig vin som samtidig har myke tanniner. Finishen er lang og smaken sitter igjen lenge.

<b>Årgang:</b>	2018
<b>Druetyper:</b>	100% Pinotage
<b>Vinifikasjon:</b>	Gjæring sker på temperaturkontrollerte ståltanker unner 10-13 dager på 25-28 grader. Skallkontakt 10-12 dager. Modnet på 1e og 2e gangs 300 liters fat (Fransk, Amerikansk, Ungarsk) og ståltanker (55/45).
<b>Alkohol:</b>	13.5 %vol
<b>Sukker:</b>	3.26 g/L
<b>Syre:</b>	5.79 g/L
<b>Serveringstemp.:</b>	romstemperatur
<b>Lagring:</b>	9-12months
<b>Holdbarhet:</b>	5-7 years