

2011 STEENBERG MERLOT CONSTANTIA

SYDAFRIKA, CONSTANTIA



Fyldig, velsmagende og elegant

Fantastisk flot rød i glasset med stor ekspressiv duft af solbær og cedertræ. Duften udvikler sig i glasset og viser stor bredde i frugtspekteret. Smagen er fyldig, med de blødeste modne tanniner. Her er noter af solbær, brombær og sorte kirsebær. Fadets noter ligger flot i baggrunden og tilfører øget kompleksitet til vinen.

En oplagt ledsager til de bedste okse – og kalvekøds udskæringer. Serveringstemperatur: 18-18°C.



Fremstilling

Merlot druerne høstet i hånden fra vinstokke med mere end 10 års alder. Druerne bringes hurtigt til vineriet, hvor de gennemgår en temperaturstyret gæringsproces, på op til 10 dage. Efter denne bringes mosten på en kombination af franske og amerikanske egetræsfade, delvist nye. Her lagrer vinen i 14 måneder inden klaring og aftapning.

Om Producenten

Sydafrikas ukronede konge af Sauvignon Blanc! Steenberg er beliggende i en af de sydligste regioner i Sydafrika, Constantia Valley, der anses for at være Sydafrikas bedste vindistrikt. Vinmarkerne er anlagt på sydøstvendte skråninger mod det kølige Atlanterhav.

Steenberg er det ældste sydafrikanske vinhus, som blev grundlagt i 1682. Jorderne blev oprindeligt givet til den navnkundige enke Catharina Ras, som var indvandret fra Lübeck. Fra 1695 var ejendommen i familien Russow Louw's eje i næsten 300 år, inden den blev solgt til Johannesburg Consolidated Investments, som straks begyndte restaureringen af vinmarker og huse, så farmen i dag, fremstår som et mønsterbrug.

89 point

DinVinGuide