2014 STEENBERG NEBBIOLO

SYDAFRIKA, CONSTANTIA



Mediumfyldig og elegant

En flot klar vin i glasset med stor åben bouquet af røde kirsebær, blommer og lædernoter fra fadlagringen. Smagen er mediumfyldig med meget stor finesse og intensitet. Tanninen er present, men meget moden i sit udtryk, og leder til en blød afstemt eftersmag.

En vin der passer bredt til kødretter, men går virkelig godt sammen med svamperetter. Serveringstemperatur: 18-18°C.

Fremstilling

Nebbiolo-druerne til denne rødvin er høstet i hånden fra 14 år gamle vinstokke i Constantia dalen i Sydafrika. Her plejes de efter de bedste forskrifter, og når druerne kommer til vineriet, gæres de i ståltanke i 10 dage for at udtrække farve og ekstrakt fra skallerne. Derefter gennemgår vinen malolaktisk gæring på nye egetræsfade, inden den lagres i 12 måneder på 225 liters franske egetræsfade.

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.

★★★★★

Flaskehalsen