2013 STEENBERG CHARDONNAY 1682 MOUSSERENDE

SYDAFRIKA, CONSTANTIA



Klassisk og elegant

Smuk i glasset med lys farve og små fine bobler der stiger til overfladen. Duften byder på citrus noter og lidt ristet brød. I munden breder boblerne sig fint på tungen, og der vokser en herlig smag frem af frisk citrus og grønne æbler. En lang intens eftersmag og friskhed der giver lyst til et ekstra glas.

Perfekt til velkomst, men vil også gå godt til lette forretter med fisk eller lyst kød. Serveringstemperatur: 8-10°C.

KARAKTER	Tør	Sød
FYLDE	Let	Kraftig

Fremstilling

1682 Sparkling er fremstillet på Chardonnay-druen, som også er den foretrukne til elegante champagner. Vinen er fremstillet på MCC - Method Cap Classique, der er tilsvarende den metode, der er udviklet i Champagne distriktet. Her foregår 2. gæringen i flasken, og boblerne bindes på den måde optimalt i vinen. Vinen er lagret med bundfaldet i flasken i op til 18 måneder for øget kompleksitet inden den endelige degorgering og påsætning af den klassiske champagneprop.

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.