Varenummer: 0521143

2013 STEENBERG SHIRAZ PREMIUM CONSTANTIA

SYDAFRIKA, CONSTANTIA



Medium-fyldig med veludviklede tanniner

Sort som olie og med en stor duft af brombær, blommer og friskkværnet peber. Den udvikler smukke delikate noter af roser og friske røde bær i glasset. Smagen er fyldig med stor intensitet, men balanceret af en god frugtsyre og bløde tætte tanniner.

En perfekt ledsager til det bedste oksekød og andre intense retter. Serveringstemperatur: 18-18°C.

KARAKTER	Tør	Sød
FYLDE	Let	Kraftig

Fremstilling

Druerne dyrkes på Steenbergs egne marker i Constantia dalen. Høsten foregår i hånden og kun de bedste druer kommer videre til vineriet. Gæringen foregår i temperaturstyrede ståltanke og mosten pumpes over skindet 3 gange om dagen, for at udtrække mest mulig ekstrakt og tannin fra skallerne. Efter 10 dage trækkes mosten fra skallerne og den malolaktiske gæring foretages så i egetræafade. 70% nye franske fade og 30% nye amerikanske fade. Efter endt gæring lagres vinen i 12 måneder på disse fade.

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.