SKJOLD BURNE

Varenummer: 0521147

2012 STEENBERG, KLEIN STEENBERG CABERNET SAUVIGNON/MERLOT/CABERNET FRANC

SYDAFRIKA, CONSTANTIA



Frugtrig, let og velbalanceret

Steenberg, Merlot - Cabernet Franc - Cabernet Sauvignon, har en dyb rød farve. Her er noter af solbær og vilde brombær, med et strejf af krydderi fra fadlagringen. Vinen er medium fyldig og den rene frugt balancerer flot i den lange eftersmag.

Vinen er en god ledsager til rødt kød, gryderetter, vildt og kraftige pastaretter. Serveringstemperatur: 18-18°C.

KARAKTER	Tør	Sød
FYLDE	Let	Kraftig

Fremstilling

Vinen er produceret på 60% Merlot, 29% Cabernet Franc og 11% Cabernet Sauvignon. Vinstokkene har en gennemsnitsalder på 12 år og yder et årligt høstudbytte på 80 hl pr. ha. Ved høsten var druerne fuldmodne, sunde og af høj kvalitet. Vinificationen er traditionel. Druerne afstilkes og presses skånsomt. Gæringen finder sted over 10 dage ved en kontrolleret temperatur på 28 - 30° C for at bevare druernes ædle frugt i den endelige vin.
Efter den malolaktiske gæring lader winemaker JD Pretorius vinen lagre i 12-14 måneder på en blanding af franske og amerikanske egetræsfade. Når lagringen er forbi, sammenstikkes de tre druesorter i god tid, inden vinen tappes på flaske.

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.

★★★★★ Alt om vin

★★★★★ VinAvisen