

2015 STEENBERG BRUT PINOT NOIR 1682 MCC MOUSSERENDE

SYDAFRIKA, CONSTANTIA

Cremet og sprudlende lækker

Sart lys, rød farve, som er smuk i glasset med sine små fine bobler, der stiger til overfladen. Duften er indbydende med vilde jordbær, modne røde æbler og friske krydderier. Den friske syrlige smag ledsages af en elegant cremethed med hints af ristet brød, candyfloss og rosenvand. Fine bobler bliver siddende på tungen i lang tid.

Kan med succes serveres til f.eks. laks, salater og jordbærparfait.
Serveringstemperatur: 8-10°C.

KARAKTER Tør  Sød

FYLDE Let  Kraftig

Fremstilling

1682 Brut MCC Pinot Noir er lavet efter den traditionelle franske metode. Druerne er håndplukket ved lavt sukkerindhold og presset som hele klaser. Mosten har et lavt indhold af tanniner, et højt naturligt syreindhold og en indbydende lyserød farve med fin jordbærsmag. Mosten gærer med gærbakterier for at danne basevinen. Når basevinen er stabiliseret, gærer den anden gang på flaske. Her dannes fine bobler. Efter gæring ligger vinen i mindst 24 måneder før degorgering.

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 skrånninger 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.

