

Kruishof Ymer Shiraz, 2016



Ursprung	Wellington, Cape Winelands, Sydafrika
Producent	Kruishof Winery
Druvor	Shiraz
Alkoholhalt	14.5%
Restsocker	2,8 g/l
Produktion	Skördas varsamt för hand. Kallmacererering i drygt 2 dygn, sedan jäsning i 10 dagar. Försiktig pressning efter 3 veckor, malolaktisk jäsning. Lagring på franska, gamla och nya ekfat i 19 månader.
Karaktär	Mycket smakrikt, kryddigt & mjukt. Smak av svarta bär sås om svarta vinbär choklad, peppar. Lätta och mjuka tanniner.
Passar till	Kött, grytor och smakrika lammrätter. Perfekt med lagrade ostar, charkuterier och rökt mat.
Jordmån	Främst nedbruten skiffer med inslag av finfördelad granit
Vinmakare	Marozanne Bieldt
Övrigt	Shiraz-odlingen är på endast 1 hektar. Vinet tillverkas hantverksmässigt och för hand i en modern biodynamisk vingård i närheten. Producenten, som även är ägare till gården är svensk.