

Kruishof Ymer Shiraz 2018



Ursprung	Wellington, Cape Winelands, Sydafrika
Producent	Letuche Farming Kruishof Estate
Druvor	Shiraz
Alkoholhalt	14,5%
Restsocker	1,6 g/l
Produktion	Skördas varsamt för hand. Kallmacererering i 2 dygn, sedan jäsnings i 2 veckor. Försiktig pressning efter 3 veckor följt av lagring på franska ekfat under 19 månader.
Karaktär	Torrt och välbalanserat med milda inslag av mörka bär, kryddor. Behagliga tanniner, antydning till ek i elegant eftersmak.
Passar till	Kött, grytor, pastarätter och grillade grönsaker. Perfekt till ostar, charkuterier. Och framför en sprakande brasa.
Jordmån	Främst nedbruten skiffer med inslag av finfördelad granit
Vinmakare	Marozanne Bieldt
Övrigt	Shiraz-odlingen är på endast ett hektar. Jordmån och klimatet är idealiskt för Shiraz, som ligger i det sk Shirazbältet. Ekologisk odling med litet skördeuttag små uttag. Vinproducenten är svensk.