

# Kruishof Ymer Shiraz 2017



<b>Ursprung</b>	Wellington, Cape Winelands,
<b>Producent</b>	Lettuce Farming Kruishof Estate
<b>Druvor</b>	Shiraz
<b>Alkoholhalt</b>	14,5%
<b>Restsocker</b>	3.4 g/l
<b>Produktion</b>	Skördas varsamt för hand. Kallmacererering i drygt 2 dygn, sedan jäsnig i 10 dagar. Försiktig pressning efter 3 veckor, malolaktisk jäsnig. Lagring på franska ekfat 16-17 månader.
<b>Karaktär</b>	Fylligt, smakrikt, mjukt. Smak av röda bär, choklad, peppar. Personliga och eleganta tanniner.
<b>Passar till</b>	Kött, grytor och smakrika rätter. Perfekt med lagrade ostar, charkuterier och rökt mat.
<b>Jordmån</b>	Främst nedbruten skiffer med inslag av finfördelad granit
<b>Vinmakare</b>	Marozanne Bieldt
<b>Övrigt</b>	Shiraz-odlingen är på endast ett hektar. Jordmån och klimat det bästa just Shiraz, och ligger i det Shirazbältet. Ekologisk odling och små uttag. Vinproducenten ör svensk.



[info@bandolimport.se](mailto:info@bandolimport.se)  
[www.bandolvinimport.se](http://www.bandolvinimport.se)

Cecilia Grönwall 0703292917  
Lisa Rossander 0709500265