

YMER Shiraz 2014



Ursprung	Wellington, Cape Winelands,
Producent	Letuche Farming Kruishof Estate
Druvor	Shiraz
Alkoholhalt	15.5%
Restsocker	3.4 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 ekfat 16-17 månader.
Karaktär	Fylligt, smakrikt, mjukt. Smak av röda bär, choklad, peppar. Lätt och mjuka tanniner.
Passar till	Kött, grytor och smakrika rätter. Perfekt med lagrade ostar, charkuterier och rökt mat.
Jordmån	Främst nedbruten skiffer med inslag av finfördelad granit
Vinmakare	Ossie Sauermann och Marozanne Bieldt
Övrigt	Shiraz-odlingen är på endast 1 hektar. YMER-vinet tillverkas hantverksmässigt på en modern biodynamisk vingård i närheten- Producenten, som även är ägare till gården Kruishof, är svensk.