



REYNEKE ESTATE CABERNET FRANC 2023

Art. nr 1041948

Pris 180,00 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent Reyneke Winery

Ursprung Stellenbosch, Sydafrika

Varukategori Röda viner

Certifiering Ekologiskt, Vegan

Förslutning Naturkork

Druvor Cabernet Franc

Alkoholhalt 0%

Totalsyra 5,3 g/l

Restsocker 1,3 g/l

Sortiment Restaurang

Karaktär En doft av viol, röda körsbär och svarta vinbär och subtil våt tobak. Smaken är följsam men strukturerad, med finstämda tanniner och ett djupt kärnparti av röda frukter. Avslutet bjuder på komplexa toner av tobak och jordiga nyanser, vilket ger vinet en lång och harmonisk eftersmak. Ett vin som förenar precision, elegans och djup på ett utsökt sätt.

Tillverkning Druvorna skördades för hand och kylades ned över natten innan de avstjälkades och jäste i öppna betong kar. För att bevara fruktens renhet och elegans genomfördes endast två varsamma överpumpningar per dag. Vinet har mognat i 16 månader på 225 liter franska ekfat, andra- och tredjeårs-fat, vilket gett en välintegrerad ekton och bibehållen fräschör.

Lagring Att avnjutas nu eller inom 5 år.

Passar till Ett mångsidigt matvin som lyfter eleganta köttretter såsom lammstek, ankbröst och vilt, men fungerar även utmärkt till smakrika vegetariska rätter med svamp eller linser.

Information Reynekes Cabernet Franc användes alltid i Cornerstone cuvée, och det här är första gången den har buteljerats som ett fristående vin. Estate Range är det nya uttrycket för Reynekes bästa vingårdsmaterial från deras gård i Polkadraai Hills – ett särpräglad hörn av Stellenbosch med granitjordar, högre höjder och svalt maritimt klimat. Dessa förhållanden ger viner med tydlig struktur, frisk syra och en elegant och återhållen karaktär. Gården omfattar runt 90 acer (cirka 36 hektar) på Polkadraai-kammen, med spektakulär utsikt över omgivningen.

