



## REYNEKE ORGANIC RED 2024

**Art. nr** 1041808

**Pris** 125,00 kr exkl. moms

**Storlek** 750 ml

**Producent** Reyneke Winery

**Ursprung** Stellenbosch, Sydafrika

**Varukategori** Röda viner

**Certifiering** Ekologiskt, Vegan

**Förslutning** Skruvkork

**Druvor** Syrah 75%, Cabernet Sauvignon 15%, Merlot 10%

**Alkoholhalt** 0%

**Sortiment** Restaurang

**Karaktär** Reyneke Organic Red 2024 är ett smakrikt och elegant rödvin med generösa toner av röda och svarta körsbär, mulnbär och svarta vinbär. Aromatiska nyanser av violer flätas med krossad korianderfrö, torkade örter och en mjuk vitpepparton. Smaken är fräsch och välbalanserad, med saftiga röda frukter, subtil kryddighet, fina, sammetslena tanniner och en fräsch, elegant avslutning.

**Tillverkning** Vinet kommer från Polkadraai Hills i Stellenbosch - ett område med svalat mikroklimat och högt belägna vingårdar som ger druvor med fin mognad, fräsch syra och komplexitet. Vingårdarna växer på väl-dränerade granit- och sandstensjordar med inslag av lera. Dessa jordtyper bidrar till djup, struktur och elegans i vinet. Druvblandningen består av 75 % Syrah, 15 % Cabernet Sauvignon och 10 % Merlot, planterade med olika kloner för att skapa smakmässig komplexitet och balans. Druvorna skördas för hand i små lådor under mars, i omgångar för optimal mognad. Vid ankomst till vineriet sorteras klasarna noggrant. Avkastningen är låg, cirka 35 hl/ha, för koncentrerade smaker. Syrahdruvorna jäser partiellt med hela klasar (30 %), övrigt avstjälkas men krossas inte. Jäsningen sker spontant med naturlig jäst, i betong och öppna rostfria ståltankar. skalkkontakt sker genom varsamma nedtryckningar - extraktionen är mild för att undvika bittra tanniner. Syrah har mognat i 10 månader på använda franska ekfat (225 l), medan Cabernet Sauvignon och Merlot har lagrats i rostfria ståltankar för att behålla fräschör och druvkaraktär.

**Lagring** Utmärkt god att dricka idag, men kan även lagras ett par år om man så önskar.

**Passar till** En idealisk följeslagare till säsongens middagar och festliga stunder. Lämplig till smakrika rätter av rött kött som biff och lamm, samt mustiga pastarätter som Bolognese och lasagne. Passar även utmärkt till rätter med medelhavstoner som gratänger och fyllda grönsaker - ett vin som kombinerar rikedom och elegans i varje glas!

**Information** Reyneke Wines är en biodynamisk vingård belägen i Stellenbosch, Sydafrika, i Polkadraai Hills-området. Vingården täcker 35 hektar och odlar druvsorter såsom Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinotage, Syrah, Chenin Blanc och Sauvignon Blanc. Johan Reyneke, som blev intresserad av biodynamik genom Rudolf Steiners skrifter under sina filosofistudier vid Stellenbosch universitet, tog över driften av familjens gård, Uitzicht, på 1990-talet. Under den tiden omvandlades odlingsmetoderna gradvis till att bli ekologiska och biodynamiska, vilket resulterade i lanseringen av Reyneke vinetikett år 1998. Vetenskapliga studier har visat att Reynekens biodynamiska odlingsmetoder resulterar i högre biologisk mångfald av mikroorganismer jämfört med konventionella och integrerade odlingsmetoder. Dessa studier har visat på ökad jästdiversitet och snabbare jäsningsprocesser, vilket bidrar till vinernas unika karaktär.

