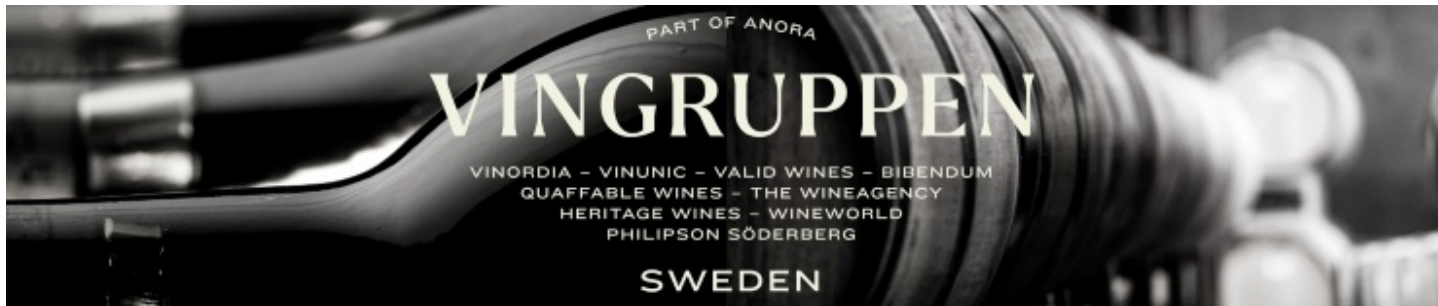




DAVID & NADIA PINOTAGE 202

Art. nr 1030091

Pris 150,00 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent David & Nadia

Ursprung Swartland, Sydafrika

Varukategori Röda viner

Förslutning Naturkork

Druvor Pinotage

Alkoholhalt 13%

Sortiment Restaurang

Certifiering Vegan

Karaktär Nyanserad och sval, med delikat röd frukt och inslag av jordgubbar, hallon, kanel, kryddor, timjan och fat.

Tillverkning En lång och varsam extraktion under jäsningen i totalt tre veckor för att sedan avsluta den malolaktiska jäsningen på äldre 2300 och 4000 l stora ekfat.

Lagring 12 månader på äldre 2300 och 4000 liter stora ekfat.

Passar till Perfekt till fågel, fläsk och lamm eller till smakrika, men ej heta vegetariska rätter.

Om producenten

Vin handlar ytterst om jordmån och läge. Det menar David och Nadia Sadie som driver vineriet som bär deras namn i Swartland, Sydafrika. Regionen har utvecklats till något av ett centrum för innovation i vad som kallas det nya Sydafrika i vinsammanhang. Nya tankesätt med stor respekt för vad jorden och vingården ger, låga skördeuttag och minimal påverkan i vineriet ger viner som berättar om växtplatsen och låter druvan tala.

David & Nadia arbetar enligt denna filosofi sedan första vinet nådde marknaden 2010. Studier i oenologi och vitikultur har lagt grunden, paret träffades på universitet i Stellenbosch. Det egna projektet har sedan tagit form i samverkan med vinbönder, på olika platser i Swartland, som delar David och Nadjas synsätt. Det ger möjlighet till druvor från olika typer av jordmån.

David & Nadia tillverkar olika kategorier av vin, såsom endruvsviner med druvor från olika lägen, vingårdsbetecknat vin från en enskild vingård och viner under ett speciellt projekt, "Old vine project". Gamla stockar alltså, där låga skördar ger speciell koncentration och kvalitet. I vineriet blandas ofta krossade druvor med hela klasar, för ett ge vinet lite extra frisk fruktighet.

