



REYNEKE ESTATE SYRAH 2023

Art. nr 1041950
Pris 290,00 kr exkl. moms
Storlek 750 ml
Producent Reyneke Winery
Ursprung Stellenbosch, Sydafrika
Varukategori Röda viner
Certifiering Ekologiskt, Vegan

Förslutning Naturkork
Druvor Syrah
Alkoholhalt 0%
Totalsyra 4,5 g/l
Restsocker 1,7 g/l
Sortiment Restaurang

Karaktär Doften är aromatisk med koncentrerade toner av av björnbär, svart körsbär och plommon, kryddat med kardemumma, kryddnejlika och en subtil lavendel ton. I smaken är vinet ren och elegant, med saftiga mörka frukter omslutna av fina, strukturerade tanniner. Avslutet får djup och komplexitet genom inslag av vitpeppar och kryddor. Lång eftersmak.

Tillverkning Druvorna handplockades och kylades över natten före spontan jäsnig. Cirka 30 % av druvmassan jästes som hela klasar i både öppna betongkar och ståltankar. Vinet lagrades därefter i 16 månader på äldre stora äldre ektunnor (2 500 L) och andra års 400 L-fat.

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

Passar till Ett kraftfullt, elegant vin som harmoniserar perfekt med rätter som lammkotletter, vilt, BBQ-rätter eller mustig vegetarisk gryta. Strukturen och kryddigheten gör det också utmärkt till grytor med rökta inslag eller grillad aubergine.

Information Vingårdarna ligger på kammarna av Polkadraai Hills – ett svaltt, granitrikt område i Stellenbosch med höga lägen och havsbris. Dessa förhållanden ger viner med stram syra, fin struktur och en elegant, återhållen karaktär. De vinrankor som används till detta vin är från mitten av 1970-talet och ingår i Sydafrikas prestigefyllda "Old Vine Project" (OVP), som hyllar vin från riktigt gamla stockar – en tydlig indikation på vingårdens djupa historiska rot och kvalitetsambition. Barbara Melck, vinmakare hos Reyneke som har jobbat med Johan Reyneke i många år, tog hem förstaplatsen som Next generation Winemaker där hennes Reyneke Sauvignon Blanc 2024 utsågs till bästa vin totalt! Även andra platsen var hennes vin, Reyneke Syrah 2023.

