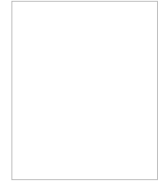


STEENBERG MERLOT



Druivenras/vinificatie

Selectief plukken helpt het fruit te concentreren en zorgt ervoor dat de Merlot een goede kleur en een onderscheidend karakter heeft. De druiven werden geoogst met een suikergehalte van 24-25 ° B, waarna het sap vijf dagen koud wordt geweekt op 10 ° C en 10 - 14 dagen op de schil wordt gefermenteerd, waardoor de temperatuur in de tank stijgt tot 28 °C. De wijn wordt vervolgens overgebracht naar een combinatie van 50% nieuwe, 30% 2e, 15% 3e en 5% 4e vaten van 225 l Franse eikenhouten. Daarna rijpt de wijn nog 18 maanden op fles.

Proefnotitie

Deze Merlot is een uitstekende uitdrukking van het druivenras: elegant met zacht rood fruit en karakteristieke tonen van vanille, ceder en kruidnagel met een levendig randje. De neus toont rode kersen en aalbes, terwijl de smaak zure kersen, koffie en kruidige kruidnagel onthult. De fluweelzachte textuur wordt versterkt door een verfrissende zuurgraad, terwijl goed geïntegreerde tannines structuur toevoegen.

Wijn/spijs

Deze vollere wijn doet het goed bij rijke gerechten met sterke mediterrane smaken, zoals gestoofd en gebraden vlees, stoofschotels op basis van tomaten, gerijpte kazen en olijven

Steenberg Merlot

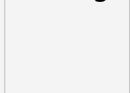


PRODUCENT

Steenberg

Steenberg ligt in de Constantia vallei die een koel klimaat kent en het oudste wijngebied is in de Nieuwe Wereld. De wijngaarden van Steenberg klampen zich vast aan de hellingen van de Steenberg, die deel uitmaakt van het nationale park Tafelberg. Op de koele hellingen op het oosten kijken de wijnstokken naar de ochtendzon en worden ze door de schaduw van de berg beschermd tegen de hete middagzon. De koelte van de oceaan reist in de zomermaanden slechts 5 km mee met de heersende zuidoostelijke wind, waardoor de luchtvochtigheid laag blijft en de zomertemperaturen beperkt blijven tot slechts 22 ° C.

Info logo



INFO

Productnummer	6875/21	Ei allergenen	Nee
Land	Zuid-Afrika	Melk allergenen	Nee
Gebied	Constantia	Sulfiet allergenen	Ja
Kleur	Rood	Gluten allergenen	Nee
Alcohol	14.5	Gedistilleerd	Nee
Restsuiker	3.8	Biologisch	Nee
Zuurgraad	5.94	Type sluiting	Kurk
PH Waarde	0	Aantal per verpakking	6
Inhoud	0.75	GTIN product	6008869001415
		GTIN verpakking	16008869001412