



JAKOBSSON & SÖDERSTRÖM
VINHANDEL

Cederberg Blanc de Blancs Methode Cap Classique 2013

PRODUCENT:	Cederberg	DRUVA:	100 % Chardonnay
HEMSIDA:	www.cederbergwine.com	ALKOHOL:	12,5 %
OMRÅDE:	Cederberg, Sydafrika	SOCKER:	5,7 g
JORDBRUK:	Sustainable	SYRA:	7,3 g
FÖRSLUTNING:	Champagnekork		

OM VINET

DOFT:	Komplexa dofter av äpple, brioche och citrus.
SMAK:	Krämig, rund smak med aromer av nybakade smördegskakor, citrus och grapefrukt som avslutas i en fräsch, balanserad syra.
VINIFIERING:	Druvorna har pressats i hela klasar vid 8°C för att sedan vila vid 10°C i två dygn innan jäsningen på ståltank i 24 dagar.
LAGRING:	Den andra jäsningen på jästfällning sker under ytterligare 52 månader.

OM PRODUCENTEN

1893 flyttade den nuvarande familjen till gården Dwarsrivier som är känd som Cederberg Private Cellar. Den prisbelönta vingården ägs idag av Ernst och David Nieuwoudt, stolt fjärde och femte generation, med dottern Emma, den sjätte generationen. På markerna har det tidigare odlats både tobak och frukt innan man 1973 planterade de första vinstockarna. Den första årgången kom 1977 och var egentligen för liten för att vara certifierad men blev ändå hyllad av experter. Det långsiktiga arbetet har gett resultat. Cederberg rankas bland de allra bästa vinproducenterna i Sydafrika.

Bland många medaljer och hyllningar kan nämnas:
The Champagne Sparkling Wine World Championships: Guldmedalj

