



JAKOBSSON & SÖDERSTRÖM
VINHANDEL

Cederberg Sustainable Rosé 2016

PRODUCENT:	Ward Cederberg	DRUVA:	Shiraz
HEMSIDA:	www.cederbergwine.com	ALKOHOL:	13 %
OMRÅDE:	Cederberg, Sydafrika	SOCKER:	3,9 g
JORDBRUK:	Sustainable	SYRA:	5,8 g
FÖRSLUTNING:	Skruvkork		

OM VINET

DOFT:	Arom av jordgubb, vattenmelon och sockervadd
SMAK:	Torr och frisk med fyllig fruktighet
VINIFIERING:	Musten hade skalkontakt i 7 timmar och jäste på ståltank i 13 grader i 24 dagar
LAGRING:	Vinet lagrades på ståltank och helst något år på flaska

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. Oom Pollie förbryllade experterna genom att producera prisbelönta viner på sin gård. Den första årgången var 1977. Den var för liten för att vara certifierad men blev ändå hyllad av experter som en "Superior standard". Det långsiktiga arbetet har gett resultat. Cederberg rankas bland de allra bästa vinproducenterna i Sydafrika.

