



JAKOBSSON & SÖDERSTRÖM
VINHANDEL

Cederberg Sauvignon Blanc 2018

PRODUCENT:	Cederberg	DRUVA:	Sauvignon Blanc
HEMSIDA:	www.cederbergwine.com	ALKOHOL:	13,4 %
OMRÅDE:	Cederberg, Sydafrika	SOCKER:	2,4 g/l
JORDBRUK:	Sustainable	SYRA:	6,4 g/l
FÖRSLUTNING:	Skruvkapsyl		

OM VINET

DOFT:	En aromatisk Sauvignon Blanc med gräsiga toner. En antydning av peppar, krusbär och citrus.
SMAK:	En krämig frukt som avslutas med en uppfriskande krispig syra.
VINIFIERING:	Vinstockarna är ca 15 år gamla. Uttaget ligger på 8 t/ha. Jäsning under 22-30 dagar vid en temperatur på 12°C. Musten har kontakt med jästfällningen under fyra månader. Varje vecka sker battonage.
LAGRING:	Ej fatlagrat.



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.