



JAKOBSSON & SÖDERSTRÖM
VINHANDEL

Ghost Corner The Bowline 2015

PRODUCENT:	Ward Cederberg	DRUVA:	60 % Sauvignon Blanc, 40% Semillon
HEMSIDA:	www.cederbergwine.com	ALKOHOL:	13 %
OMRÅDE:	Cederberg, Sydafrika	SOCKER:	3,5 g
JORDBRUK:	Sustainable	SYRA:	6,5 g
FÖRSLUTNING:	Kork		

OM VINET

DOFT:	Intensiv av mogen sparris, fikon och mineral
SMAK:	Balanserad frisk och fyllig med citrus, nässlor med distinkt mineralitet och långt avslut
VINIFIERING:	Endast självrunden must, 42% Sauvignon Blanc jäst på ståltank och 20% på ek, Semillon jäst på ekfat
LAGRING:	Vinet lagrades på jästfällningen i 9 månader, Sauvignon på ståltank och Semillon på ekfat varav 30% nya



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.

Vinet har fått 94 p av Tim Atkin