



JAKOBSSON & SÖDERSTRÖM
VINHANDEL

Ghost Corner Wild Ferment Sauvignon Blanc 2016

PRODUCENT:	Cederberg	DRUVA:	100 % Sauvignon Blanc
HEMSIDA:	www.cederbergwine.com	ALKOHOL:	13 %
OMRÅDE:	Cederberg, Sydafrika	SOCKER:	3,8 g
JORDBRUK:	Sustainable	SYRA:	6,5 g
FÖRSLUTNING:	Skruvkork		

OM VINET

DOFT: Intensiv doft av päron och kvitten med en tydlig fruktsötma.

SMAK: Krämligt, fyllig med en härligt lång eftersmak.

VINIFIERING: Manuell skörd. Hälften av druvorna kallmacererade vid 8 grader i 8 timmar, hälften pressades som hela klasar. Musten förs över till franska ekfat för jäsning (vildjäst). Ingen jästkultur är tillsatt.

LAGRING: Vinet mognar på mediumrostade 300 och 400 L ekfat under 10 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:
Concours Mondial de Bruxelles '18: Guldmedalj
Concours Mondial Du Sauvignon '18: Guldmedalj
Decanter: Guldmedalj
Tim Atkin: 93 p

