



JAKOBSSON & SÖDERSTRÖM
VINHANDEL

Ghost Corner Wild Ferment 2017

Producent	David Niewoudt
Hemsida	Www.ghostcornerwines.com
Område	Elim , Sydafrika
Jordbruk	Hållbart
Druva	Sauvignon Blanc
Förslutning	Skruvkork
Alkohol	13,5%
Socker	4,1 g/l
Syra	6,2 g/l
Beskrivning	Arom av vita päron och kvitten. Fyllig, generöst fruktig smak med fin längd.
Om vinet	Druvorna handskördas. Hälften av druvorna krossas och musten kallmacererar i 8 timmar. Andra hälften pressas i hela klasar. Musten jäser på franska fat av olika ålder utan tillsatt jäst i upptill 45 dagar. Vinet lagras i tio månader på lätt rostade franska fat (400 liter).
Producent	1893 flyttade den nuvarande familjen till gården Dwarsrivier som är känd som Cederberg Private Cellar. Den prisbelönta vingården ägs idag av Ernst och David Niewoudt, 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.

