

Kommentarer till provningen Sydafrikas Vita Viner

Ett stort tack till Mats Leijon och kockarna för en god och väl genomförd provning. Vi hittar numera bra i de centrala vindistrikten i Sydafrika och riskerar inte att hamna i "False Bay" när vi rundar Godahoppsudden.

Alltid lika intressant att se bilder som har tagits på ort och ställe!



Viner som inte fanns på Systembolaget kom från den tyska importören Capreo, de hittas på: www.capreo.com
Leveranstid ca 4 dagar och kring en hundring (9.95 €) för transporten.

Vid bläddring och/eller beställning är det bäst att börja med att välja land och språk, annars stämmer just ingenting:

CHOOSE YOUR COUNTRY OF DELIVERY: SWEDEN ▾

CHOOSE YOUR LANGUAGE:  



Efter provningen avnjöts en tvårätters middag, tyvärr missade skribenten att föreviga fisken som serverades som huvudrätt, men förrätten gick heller inte av för hackor!



M MUNS KÄNKARNA

— Ovansiljan —

1. [2013 La Motte Chardonnay Franschoek](#)

175:-

Område:	Franschoek
Druva:	Chardonnay
Alkohol:	13 %
Restsocker:	1,5 g/l

Vinet har klar halmgul färg. Doftar av tropiska citrusfrukter, som lime och citron. Milda toner av cashewnötter i smaken. Avslutas med en frisk fräsch syra.

Den långa jästkontakten, 11 mån, och mognaden på franska ekfat gör vinet mycket komplext, men ändå med en livlig friskhet.



M MUNS KÄNKARNA

— Ovansiljan —


2. [Spioenkop Sauvignon Blanc 2011](#)

Spioenkop Sauvignon Nr 79803

Blanc, 2011

193:-

Flaska, 750 ml

 **Sydafrika**, Western Cape, Cape South Coast, Overberg,
Elgin

Alkoholhalt	13 %
Producent	Spioenkop Wines
Leverantör	Göteborgs Vinhandelshus AB
Område:	Elgin
Druva:	Sauvignon Blanc
Restsocker:	1,6 g/l

Kristallklar gulgrön färg. I doften hittar vi päron, tropisk frukt och viss örtighet. Fyllig, frisk smak med mineralitet och frukt och medellång avslutning.

VINMAKNING

Druvorna handplockas i små 18kg korgar och ligger första natten i kallförråd (3°C), därefter avstjälkning och lätt krossning. 2 dagars skalkontakt sedan pressning. Efter två dygns vila får musten jäsa med en blandning av neutrala jästsorter vid 12°C i 15 dagar. Vinet lagras 7 månader på jästfällningen.




M MUNS KÄNKARNA

Ovansiljan

3. [Oldenburg Chenin Blanc 2014](#)

Oldenburg Nr 76774
Chenin Blanc, 2014

159:-
Flaska, 750 ml

 **Sydafrika**, Western Cape, Coastal Region, Stellenbosch

Alkohol:	14,1 %
Producent	Oldenburg Vineyards
Leverantör	Dala Wines & Spirits
AB	
Område:	Stellenbosch
Druva:	Chenin Blanc
Restsocker:	3,4 g/l

Berusande doft av jasminblommor, honungsbuske och teblad, allt förstärkt av en mycket lätt ton av ek. Vinet är fylligt och runt med en frisk syra. Grapefrukt och toner av peppar kompletterar den berusande blandningen av dofter. Välbalanserad och lätt att dricka med en lång eftersmak. Tillräckligt komplexitet och struktur för att åldras väl.

VINMAKNING

Hårt selekterad frukt skördas för hand och musten jäser på fat.
Lagring: Vinet har lagrats 9 månader i 300 liters fat av fransk ek, där 50% var nya.

Sydafrikansk Honungsbuske



M MUNS KÄNKARNA

— Ovansiljan —

4. [2013 Cape Point Vineyards Isliedh Cape Point](#)

326:-

Alkoholhalt	14%
Druvor	82% Sauvignon Blanc, 18% Semillon
Vinmakare	Duncan Savage
Område:	Cape Point
Alkohol:	14 %
Restsocker:	2 g/l.

Vinet doft uppvisar en komplex uppsättning av blommig sten frukt, lime, grapefrukt och kryddig ek. Smaken är rik, förförisk och exotisk men behåller ändå den karakteristiska Cape Point mineraliteten.

Huvudsakligen jäsning i ekfat (50 % nya), lagring på jästen i 10 mån.



M MUNS KÄNKARNA

— Ovansiljan —

5. Boekenhoutskloof Semillon 2013

(*bästa vinet innan maten!*)

Boekenhoutskloof Nr 76859

Semillon, 2013

199:-

Flaska, 750 ml

 **Sydafrika**, Western Cape, Coastal Region, Paarl, Franschhoek

Alkoholhalt	13 %
Producent	Boekenhoutskloof
Leverantör	Prime Wine Sweden
Område:	Franschoek
Druva:	88% Sémillon 12% Sémillon Gris
Restsocker:	1,4 g/l

Aromatisk doft av persika, äpplen, mandel, ekfat, kvitten och mineral med toner av gräs och bivax.

Torr, frisk, nyanserad, aromatisk smak med fatkaraktär, inslag av äpplen, mandel, mineral, bivax och rostade nötter.

VINMAKNING

Hela druvklasar pressas och får sedan jäsa på tank, varav hälften av musten spontanjäses. 90% av vinet har lagrats lågtempererat på nya franska ekfat i 13 månader.

Resterande 10% av vinet har lagrats på cementbehållare och bidrar med fräschör och hög fruktsyra.

