



URBAN BEVERAGES

DRINKS WITH AN EDGE



Høyoppløselig bilde



Land's End Sauvignon Blanc

Sør-Afrika / Western Cape

I over 150 år har Cape Agulhas fyrstårn stått som en stille vakt ved landets ende. Langs denne steinete kysten av det store afrikanske kontinentet, et liminalt rom mellom beboelig land og to gigantiske havmasser. Fra dette kjølige maritime klimaet henter vi druene våre for Land's End Wines, autentiske uttrykk for et land som ikke er temmet. Dette sørligste stedet er eksponert, alkimisk, og det er ikke bare stormer. Kompasser mislykkes også her; nålene klarer ikke å skille mellom sant nord og magnetisk nord.

Dette området er kjent som Agulhas Wine Triangle. Gamle jordarter av sandstein, kvarts og knust skifer fører til en unik terroir mens det kjølige maritime klimaet med sterke vinder temmer vinmarkene for å begrense oppadgående vekst og tillate gradvis modning av druene. Vinene har karakteristiske varietale egenskaper med lave avlinger som gir konsentrerte og komplekse smaker, eleganse, struktur og dybde; som gjenspeiler regionens unikhhet.

Den lange daglengden og moderate temperaturene under modning resulterer i unike varietale uttrykk, lave avlinger og oppnåelse av ekte fysiologisk modenhet ved moderate alkoholnivåer med høye naturlige syrenivåer.

Type	Hvitvin		
Klassifikasjon	W.O. Western Cape - Cape Agulhas		
Produsent	Winehouse Norway (DTK)		
Årgang	2022		
Druetyper	100% Sauvignon Blanc		
Vinifikasjon	Druene høstes tidlig om morgenen ved 23° Balling. Lagt i tørris for å redusere kontakt med oksygen, blir den deretter transportert i kalde lastebiler til Du Toitskloof Wines for vinifikasjon. Etter knusing og avstilkning holdes juice på skallet i 6 timer. Fritt rennende juice blir deretter filtrert og tappet.		
Lagring	Etter gjæring bruker vinen 4 måneder på fin bunnfall etterfulgt av klaring, stabilisering og tapping.		
Analyse	Alkohol: 14,0 %	Sukker: 4,9 g/l	Syre: 6,4 g/l
Holdbarhet	Konsumklar men kan lagres i opp til 3 år.		
Karakteristikk	Urter, saltet og sprø. I begynnelsen lineær med en undertoner av flint, utvikler seg deretter til noter av tropene, fersk ananas, mango; en strålende intensitet av frukt. På ganen virvler lyset fra hvit pære og de grønne tonene fra kiwi over en saftig kjerne av tropisk solskinn, all denne konsentrasjonen balansert av en energisk friskhet.		
Passer til	Skalldyr, fisk og lyst kjøtt.		
Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	16651001	6477848	kr. 195,00
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
6	Kategori 4		

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:
<https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen>

SOLERA
BEVERAGE GROUP
Ready for every moment