

Reyneke Reserve Red

Sør-Afrika / Stellenbosch / Stellenbosch

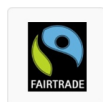
Av alle tilnærminger til økologisk vinproduksjon er den biodynamiske den mest ekstreme. Biodynamisk jordbruk tar det nemlig et hakk lenger og vi ender opp med noe som nærmest er en religion. Her handler det ikke bare om å jobbe for full harmoni i jorden gjennom bruk av naturlig gjødsel og om fravær av kjemiske sprøytemidler. Biodynamikk innebærer også å være i balanse med universet. Alt fra såing, pløying, beskæring og høsting styres av månens syklus og planetens bevegelser, som i oldtiden.

Reyneke gikk mot strømmen da han valgte å satse på biodynamiske viner. Nå går det hans vei, og satsingen har båret frukter. Til tross for at skeptikerne er mange, er Reyneke hellig overbevist og er nå en av Sør-Afrikas fremste forkynnere av den biodynamiske ideologien. Han mener at vinstokkene praktisk talt er blitt resistente mot sykdommer, takket være en bærekraftig tilnærming. I tillegg hevder han at kostnadene har blitt lavere og vinen bedre. Eller som han sier selv: - Det er ikke snakk om å ofre kvalitet for å fremme biodynamiske prinsipper. Vi får kvalitet på grunn av dem.

"Fyll et oksehorn til randen med kumøkk. Grav dem ned og grav dem opp igjen noen måneder senere. Bakteriene i hornene skaper fremvekst av mikroorganismer. Dette kalles en "sats". Spe ut denne med vann og sprut den ut blant vinrankene med en malingspensel". Dette eksemplet bruker Johan Reyneke når han blir bedt om å fortelle om bakgrunnen for suksessen om å legge om til biodynamisk produksjon i år 2000. I dag er Stellenbosch-produzenten Reyneke Wines en sterk internasjonal merkevare.



Høyoppløselig bilde



Type	Rødvin
Klassifikasjon	WO Stellenbosch
Produsent	Reyneke Wines
Årgang	2020
Druetyper	100% Syrah
Vinifikasjon	30% av druene gjæres i sementtank og fotpresses. Spontangjæring. 70% lagret 24 måneder i annangangsbrukte franske 300-liters eikefat. Resterende 30% er lagret på eldre franske eikefat.
Analyse	Alkohol: 13,0 % Sukker: 1,66 g/l Syre: 4,49 g/l
Holdbarhet	Lagringspotensiale 10 - 12 år.
Karakteristikk	Elegant og fruktig duft av røde bær, bjørnebær og hvitpepper. Velintegret fatkarakter og krydder som nellik, vanilje og fioler. Kompleks og frisk smak av mørke bær, nellik og lakris. Krydrete avslutning.
Serveringstemperatur	Ved 15-16° C

Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	3595401	4532800	kr. 779,90
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
6	Bestillingsutvalg		

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