Four Cousins Crisp White

Populärt och lätt sydafrikanskt vitt vin med mängder av grönfruktiga inslag och låg alkoholhalt. En ren smakupplevelse som balanseras fint i gommen.

89,00 kr



VINTYP	Vitt vin
PRODUCENT	Van Loveren Family Vineyards
LAND	Sydafrika
REGION	Robertson
DRUVOR	Chenin Blanc, Colombard
SAMMANSÄTTNING	80 % Colombard, 20 % Chemin Blanc
ÅRGÅNG	2024
VOLYM	750 ml
ALKOHOL	8,5 %
FÖRSLUTNING	Skruvkork
FÖRPACKNING	Glasflaska
SORTIMENT	Fast sortiment
ARTIKELNUMMER	515001

SMAKPROFIL

Four Cousins Crisp White är ett friskt och krispigt vitt vin med en fräsch karaktär som upplevs både rent och enkelt. Doften bjuder på gröna frukter som krusbär, päron, äpplen och lime med inslag av örter. Smaken är ungdomlig med en fin syra och inslag av tropiska frukter. Four Cousins Crisp White passar utmärkt ihop med skaldjur och fiskrätter

OM VINET

Blek, nästan vattenklar ljusgul färg.

- Passar till: Fisk, Grönsaker, Skaldjur
- Produktionsmetod: Druvorna krossades. Därefter följde jäsning på ståltankar vid låg temperatur. Efter avslutad jäsning vilade vinet tillsammans med sin jästfällning. Därefter reduceras alkoholhalten till 8,5 volymprocent med metoden omvänd osmos, med destillering. Omvänd osmos går till så att vinet passerar genom ett filter, under ett tryck på 20 bar. Effekten blir att vinet separeras i en vatten- och alkoholblandning samt ett koncentrat av smak, tannin, färgpigment, mineraler m.m. Vatten- och alkoholblandningen destilleras i en kolonnpanna för att separera alkoholen från vattnet. Alkoholångorna stiger till toppen av kolonnpannan, där de kondenseras till nästan ren alkohol, och det avalkoholiserade vattnet leds nedåt, kyls och blandas med vinet. Denna process sker om och om igen tills önskad alkoholhalt är uppnådd.
- Odlingsområde: Robertson ligger i regionen Breede River Valley, cirka femton mil öster om Kapstaden. Druvorna till detta vin kommer från vinstockar som är cirka 15 år gamla.
- Jordmån: Alluvial jord.