

TIDBLM GROUP AB

Produkt: **CLOS MALVERNE SAUVIGNON BLANC BRUT RESERVE**
Årgång:
Vingård: Clos Malverne, Devon Valley
Ägare: The Pritchard family
Beskrivning vingård: Druvorna är odlade vid gårdens damm som ofta har svalkande dimma på morgonen.

Vin Beskrivning:

Vinmakare: Suzanne Coetzee
Vinifikation: Devon Valley är lite svalare än omgivande områden, vilket gör att druvorna får lite längre tid på sig att mogna. Man använder dropp bevattning från gårdens damm. Detta är verkligen handgjorda viner, man använder fortfarande en gammal korg-press. Vinerna jäses i öppna cementtankar, och druvskalen pressas ner för hand. Görs enligt champagne metoden.
Lagrings potential: Kan lagras 1-3 år
Doft, Svart vinbär, äpple, päron, citrus, passionsfrukt
Smak: Fräsch med toner av tropisk frukt
Kropp: Balanserad, fräsch, aning rondör
Avslut: Frisk, ren och rund.
Alkohol: 13,00 %
Socker: 10,0 g/l
Total syra: 6,6 g/l
PH: 3,45
Kommentarer: Fräscht och friskt mousserande vin med toner av litchi päron och krusbär. Passar till drink, sushi, fisk och skaldjur.