

TIDBLM GROUP AB

Produkt: **MIRAVEL NIGMA SAUVIGNON BLANC WOODED**
Årgång: **2015**

Vingård: Miravel (Stellenbosch)
Ägare: Maarten van Beuningen
Beskrivning vingård: Druvorna är odlade på nord-öst sidan mot Helderberg och får svalkande vindar från havet.

Vin Beskrivning:

Antal flaskor: 790

Vinmakare: Gerda Williers, Four Paws, Franschoek

Vinifikation: Druvorna plockas tidigt på morgonen och efter att de stjälkats av så kyls druvorna ner till 15 grader. Därefter 5 till 6 timmer med skalen innan de pressas. Kall jäsning. Ligger på fällningen i ekfat i ca 11 månader innan det filtreras och tappas på flaska.

Lagrings potential: Vinet kan lagras upp till 4-5 år.
Doft, Kryddig stor doft av frukt och lite ek
Smak: Citrus, lite nötig, ek o vanilj
Kropp: Fyllig, fräsch och balanserad
Avslut: Lång med lite smörighet.

Alkohol: 14,16 %
Socker: 4,1 g/l
Total syra: 5,8 g/l
PH: 3,42

Kommentarer: Intressant ekad Sauvignon Blanc med toner av fläder, honung och kryddor. Fylligt vitt matvin som passar bra till sushi, lax, hummersoppa och lite fet eller kryddig mat.