

TIDBLM GROUP AB

Produkt:	GOLDEN MONKEY
Årgång:	2016
Druvor:	65% Shiraz, 18% Mouvedre, 17 % Grenache
Vingård:	Post House(Stellenbosch)
Ägare:	Nick Gebers
Beskrivning vingård	Mager jord med lera. De röda druvorna är odlade på väst sidan mot Helderberg Mountains och de vita mer mot svalare södersidan.
Namn:	Namnet kommer från ett Kinesiskt frimärke som anses lyckosamt(Apa, talet 8 och färgerna)
Vinifikation:	Druvorna jästes separat med naturlig jäst i öppen ståltank. Malolaktisk jäsning i tanken. 25% av musten lagras i ekfat i 10 månader

Vin Beskrivning:

Lagrings potential:	Vinet kan lagras upp till 4-5 år.
Doft,	Örter, gräs, lite rökighet
Smak:	Ljusa röda bär, viss rökighet, gräs, lite kryddighet
Kropp:	Medelfyllig och balanserad
Avslut:	Fräsch, medellång
Alkohol:	14,00 %
Socker:	4,0 g/l
Total syra:	4,7 g/l
PH:	3,79
Kommentarer;	Publik Rhone Blend som passar bra till ljust kött, korv, stekt fisk eller fisk med stekta bacontärningar. Serveras gärna lite lätt kyld