



POSTHOUSE GOLDEN MONKEY

”Publik Rhone Blend som gärna serveras lite lätt kyld”

Område: Stellenbosch, Sydafrika

Årgång: 2017

Druva: 45% Shiraz, 28% Mourvèdre, 27 % Grenache

Smak: Ljusa röda bär, viss rökighet, gräs, lite kryddighet

Doft: örter, gräs, lite rökighet

Avslut: Fräsch, medellång

Lagringspotential: Vinet kan lagras upp till 4-5 år.

Vinifikation;

Druvorna jästes separat med naturlig jäst i öppen ståltank. Malolaktisk jäsning i tanken. 25% av musten lagras i 225 l franska ekfat i 10 månader. Minimalt med sulfiter.

Namnet kommer från ett kinesiskt frimärke som anses lyckosamt (Apa, talet 8 och färgerna)

Passar till:

Bra till ljust kött som kyckling, kalv, fläsk, kory, eller stekt fisk. Serveras gärna lite lätt kyld

Innehållsförteckning

Alkohol: 14%

Socker: 2,8 g/l

Total syra: 5,5 g/l

PH: 3,56