

KEVIN ARNOLD SHIRAZ

Årgång 2017

Art. nr 6506

Pris 319 kr

Storlek 750 ml

Producent Waterford Estate

Ursprung Stellenbosch, Sydafrika

Varukategori Röda viner

Förslutning Naturkork

Druvor Mourvèdre 5%, Shiraz 95%

Alkoholhalt 14%

Totalsyra 5,4 g/l

Restsocker 0,7 g/l

Sortiment Systembolagets beställning

Karaktär Vinet har en mörk och tät färg, en medelstor och intensivt fruktig doft i mörk och kryddig druvtypisk stil, med fina toner av björnbär och svarta körsbär med nyanser av lakritsrot och krossad peppar och med en snyggt integrerad mockaton av ekfaten. Smaken är medelfyllig, rikt fruktig och även den lätt kryddig med tydliga men väl mogna tanniner, en god syra och en kvardröjande elegant eftersmak.

Tillverkning Druvorna skördas för hand och därefter sorteras de noga för att avlägsna både skadade och inte helt perfekt mogna druvor. Man låter avstjälka dem helt och krossar dem sedan lätt, varefter en sex dygn lång urlakning av doft- och smakämnen sker innan alkoholjäsningen sätter igång. Den här tekniken lyfter vinets fruktighet och mer eleganta aromer.

Lagring Efter jäsningen dras vinet över till 225 och 500 liter stora franska ekfat, cirka 20 procent nya och resten ett till två år gamla, i vilka vinet genomgår malolaktisk jäsning och lagring i 20 månader.

Passar till Smakrika unga röda viner som det här vinner på att luftas i karaff i cirka 30 minuter innan det dricks. Temperera det gärna till 18-20 grader och servera det i glas med stor kupa – då kommer vinets rika doft allra bäst till sin rätt. Maten bör vara medelkraftig, grillade fiskrätter kan fungera, men allra bäst är att möta upp vinet med smakrikare fågel-, kött- och vilträtter med mörk fond och gärna någon krämig textur för att fånga upp och runda av vinets unga struktur.

Information Varje år döper man vinet till något särskilt. Den här årgången har vinet fått tillägg av namnet på Kevin och Heathers äldsta son Robert Charles.



Om producenten

WATERFORD

Efter tio år som vinmakare på den fina egendomen Rust en Vrede, bestämde sig Kevin Arnold för att tillsammans med den förmögna entreprenören Jeremy Ord att grunda en egen vingård.

I den underskönt vackra och av berg omgivna Blauwklippen Valley i Stellenbosch, inte långt från Rust en Vrede, fann de 1998 vad de sökte, en 120 hektar stor egendom som delvis hade planterats med Sauvignon Blanc, Chardonnay och Cabernet Sauvignon i mitten av 1980-talet.

Tillsammans med vingårdsmanagern Lombard Loubser lät de plantera fler vingårdslotter med ytterligare tio druvsorter till en total vingårdsareal om 60 hektar.

Man byggde ett klassiskt elegant men modernt funktionellt vineri av sten och timmer från egendomen och döpte sin firma till Waterford Estate efter de många bäckar med kristallklart vatten som finns här.

Framgångarna har inte låtit vänta på sig, lovorden formligen haglar över Waterford Estate och inte minst i svenskt media har vinerna hyllats som

bland de allra bästa som görs i Sydafrika.