

STELLAR ORGANICS CABERNET SAUVIGNON

Art. nr: 2018

Pris: 85 kr

Storlek: 750 ml

Varukategori: Röda viner

Sortiment: Systembolagets fasta

Land: Sydafrika

Årgång: 2017

Producent: Stellar Winery

Druvor: Cabernet Sauvignon

Karaktär: Vinet har en medelstor, mörk och generös doft med inslag av plommon, björnbär och svarta vinbär och med en nyans av mint och en lätt kafferostad ekkaraktär. Smaken är medelfyllig och fruktig i samma stil som doften, med en fräschör och lätt kryddig ekton, en silkig tanninstruktur och lång, generöst fruktig eftersmak.

Tillverkning: Druvorna kommer från tre ekologiska vingårdar om totalt 10 hektar med alluviala och grusiga jordar, de skördas för hand och krossas sedan lätt och jäses sedan ståltankar med temperaturkontroll. Sedan dras vinet över till ståltankar klädda med franska ekstavar för att lagras däri under 12 månader. Eftersom man under produktionen inte använder sig av något animaliskt såsom gelatin eller ägg för klarning, är vinet också veganvänligt.

Lagring: Vinet lagras 12 månader med ekstavar av fransk ek.

Alkoholhalt: 13%



Om producenten

Stellar Winery är den största och främsta producenten av ekologiska och rättvisemärkta viner i Sydafrika. Man har sitt vineri i natursköna Namaqualand strax utanför staden Vredendal. Man är mer av vinproducent än vinodlare och har därför ett omfattande och nära samarbete med ekologiskt certifierade vinodlare över hela Western Cape.

Det unika med Stellar Winery är att man har skapat hållbara förhållanden för alla arbetare, både de fast heltidsanställda arbetarna i vingårdarna och i vineriet och de som anlitas säsongvis för bland annat skörd.

Bland annat har dessa arbetare fått en sammanlagd ägarandel på 26 procent i företaget genom aktier i Stellar Winery Empowerment Trust. Därför har man kunnat certifiera sig som IMO Fair for Life.