# Leeu & Passant Cabernet Sauvignon

Det här är ett underbart vin med ursprung från tre olika vinodlingar i de svalare områdena kring Stellenbosch.

Vinstockarna har nästan 40 år på nacken och odlas som bush vines i jordmån delvis rik på lera, silt och sand och delvis granit.

| | |
|---|---|
| ART.NR | 5386501 |
| TYP | Rött vin |
| PRODUCENT | Mullineux Family Wines |
| LAND | Sydafrika |
| URSPRUNG | Stellenbosch |
| DRUVA | Cabernet Sauvignon (100%) |
| ÅRGÅNG | 2022 |
| PASSAR TILL | Charkuterier, Lamm, Nötkött, Ost |
| STORLEK | 750 ml |
| ALKOHOLHALT | 14% |

## Karaktär

Ett aromatiskt vin med toner av körsbär, dragon och cederträ med ett uns blyerts. Smaken ger en silkeslen munkänsla i samklang med fräschör och balans. Kvar dröjer sig eleganta smaker av svartvinbär och blåbär. Serveras bäst vid en temperatur om 16-18 °C.

## Vinifikation

Manuell skörd varpå druvorna kyls och avstjälkas innan de läggs på tank. Minimalt med tillsatt svavel och inga ytterligare tillsatser. Efter cirka fyra dagar börjar jäsningen och åtföljs av pump-overs två gånger om dagen. Temperaturen överstiger aldrig 28 °C och jäsningen pågår i 7-10 dagar. Efter jäsningen fortsätter skalmacerationen i ett par veckor innan vinet dras om till franska fat (500 liter) där det får mogna i upp till 20 månader. 30% av faten är nya.