



David & Nadia Elpidios

Årgång 2018

Art. nr 79032

Pris 339 kr

Storlek 750 ml

Producent David & Nadia

Ursprung Swartland, Sydafrika

Varukategori Röda viner

Förslutning Naturkork

Druvor Grenache 33%, Syrah 31%, Carignan 12%, Cinsaut 12%, Pinotage 12%

Alkoholhalt 13%

Sortiment Systembolagets beställning

Certifiering Vegan

Karaktär Örtigt, mörkbärgt och något vilt vin, med toner av björnbär, rosmarin och mint. Medelfylligt med en pigg syra som adderar fräschör och ger vinet skärpa och längd.

Tillverkning Cirka 40% av druvorna lämnades som hela klasar och las i botten av en ståltank. Resterande druvor avstjälkades utan att krossas och las på toppen av de andra. Spontanjäsning och en 4 veckor lång maceration följde innan vinet fördes över på ekfat för malolaktisk jäsning och vidare lagring.

Lagring Vinet lagrades 12 månader i äldre franska ekfat om både 300 och 2300 liter. Det buteljerades utan filtrering.

Passar till Ankbröst med hasselbackpotatis och blåbärssås.



Om producenten

Vin handlar ytterst om jordmån och läge. Det menar David och Nadia Sadie som driver vineriet som bär deras namn i Swartland, Sydafrika. Regionen har utvecklats till något av ett centrum för innovation i vad som kallas det nya Sydafrika i vinsammanhang. Nya tankesätt med stor respekt för vad jorden och vingården ger, låga skördeuttag och minimal påverkan i vineriet ger viner som berättar om växtplatsen och låter druven tala.

David & Nadia arbetar enligt denna filosofi sedan första vinet nådde marknaden 2010. Studier i oenologi och vitikultur har lagt grunden, paret träffades på universitet i Stellenbosch.

Det egna projektet har sedan tagit form i samverkan med vinbönder, på olika platser i Swartland, som delar David och Nadjas synsätt. Det ger möjlighet till druvor från olika typer av jordmån.

David & Nadia tillverkar olika kategorier av vin, såsom endruvsviner med druvor från olika lägen, vingårdsbetecknat vin från en enskild vingård och viner under ett speciellt projekt, "Old vine project". Gamla stockar alltså, där låga skördar ger speciell koncentration och kvalitet. I vineriet blandas ofta krossade druvor med hela klasar, för ett ge vinet lite extra frisk fruktighet.