



David & Nadia Höe-Steen

Årgång 2020	Förslutning Naturkork
Art. nr 1030095	Druvor Chenin Blanc
Pris 679 kr	Alkoholhalt 13,5%
Storlek 750 ml	Sortiment Privatimport
Producent David & Nadia	
Ursprung Swartland, Sydafrika	
Varukategori Vita torra viner	

Karaktär I glaset ett elegant och komplext vin med smak av gula äpplen, en vaxig krämighet och inslag av citronzest, lena toner av honung och hasselnötter.

Tillverkning Druvorna pressades som hela klasar och jästes i neutrala franska ekfat.

Lagring Vinet lagrades i tolv månader i neutrala franska ekfat.

Passar till Eleganta rätter av fisk och skaldjur.

Information Vinet finns tillgängligt för medlemmar i The Quaffables Vinklubb via dolt artikelnummer.

Omdömen

Tim Atkin Årgång 2020: 96 poäng

Jancis Robinson Årgång 2020: 17,5 poäng



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 druvan 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.