

Sjinn White

Hvitvin / Sør-Afrika / Cape South Coast

Produsent: [Sjinn Wines](#)
Årgang: 2022
Land: Sør-Afrika
Distrikt: Cape South Coast
Område: Malgas
Drue: 78% chenin blanc, 6% verdelho, 7% viognier, 9% roussanne

Veil. pris horeca: 255.91 eks. mva.
Pris Vinmonopolet: 319.9,-
EDP nr. : 9086399
SAP nr. : 9086399
Vinmonopol nr. : 16669001

Innhold:
Syre:6.3
Sukker:1,7
Alkohol:13,5 %



MILJØSERTIFISERT PRODUKSJON (BÆREKRAFTIG)

Om produsenten

Historien om Sjinn (uttales Sein) er bokstavelig talt en lang og svingete vei. I 2000 var David og Rita Trafford ([de Trafford Wines i Stellenbosch](#)) på ferie i Malgas, en veldig landlig by ved munningen av Breede River Valley, omtrent tre timer øst for Cape Town. Landet her ser ut som Chateauf-neuf-du-Pape med store elve steiner.

I omtrent det første tiåret ble druene fraktet opp til De Trafford i Stellenbosch for vinifisering. Alt endret seg i 2014 da Sjinn Winery ble bygget, og [Charla Bosman](#) ble med på laget som hoved vinmaker.

I dag er Sjinn kjent for sine drue typer av middelhavsvariantene Syrah, Touriga Nacional, Tempranillo, Chenin Blanc og Viognier. I det siste har de også begynt å eksperimentere med Rousanne og Verdelho, samt Grenache og Cabernet Sauvignon.

Etter å ha oppnådd i begynnelsen av trettiårene, det andre streber etter i løpet av livet, ble Charla med rette tildelt prisen Tim Atkin Young Winemaker of the year i 2022.

Vinifikasjon

Håndplukkede druer og sortert ute i vinmarkene. 60 % presset med hele klaser. Fat fermentert i 400- og 700 liters fat, 10 % nye. Tappet ufiltrert.

Smaksbeskrivelse

Middels dyp gul med grønskjær. Litt utviklet og krydret preg av moden sitrus, eple og kvede, innslag av blomster, nøtt og fat. Fyldig, frisk og lang, preg av steinfrukt, modne epler, litt nøtt, honning, fat og mineraler.

Passer til

Lyst kjøtt, Svinekjøtt, Skalldyr, Fisk