

## Cartology



<b>POTENCJAŁ LEŻAKOWANIA</b>	5 lat
<b>MAKSYMALNA TEMPERATURA</b>	13
<b>JEDNOSTKA MIARY</b>	Butelka
<b>IŁOŚĆ SZTUK W KARTONIE</b>	6.00
<b>KRAJ</b>	RPA
<b>MINIMALNA TEMPERATURA</b>	12.00 st.C
<b>ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU</b>	13,4 %
<b>KOLOR</b>	Białe
<b>CERTYFIKATY</b>	Wino wegańskie , Wino naturalne , Vininova naturalnie

### Więcej informacji:

Kolor jasnego złota. Cytrusowomiodowe aromaty, w smaku lekkie, ale intensywne z przyjemną słonością i finiszem o smaku kandyzowanych cytryn. Ręczny zbiór winogron, dzika fermentacja i leżakowanie na osadzie.

### Potrawy:

Grillowane ryby, homar

Alheit Vineyards



## Alheit Vineyards

Winnica Alheit została założona w 2010 roku przez małżeństwo - Chrisa i Suzaan Alheit, którzy zapragnęli stworzyć wina z wyraźną osobowością Przylądka. Zakochani w starych winnicach rozpoczęli projekt, który odzwierciedla autentyczność, prostotę i czystość tego terenu. Romantyzm tego projektu podkreśla sposób produkcji win - winogrona zbierane są ręcznie, a Chris i Suzaan całkowicie odrzucili składniki takie jak drożdże, enzymy i siarkę przed fermentacją. Używane są wyłącznie stare beczki, a wino nie jest klarowane. Jak sami mówią - odrzucili wszelką manipulację i tę zasadę uważają za najważniejszą, podkreślając przy tym znaczenie ziemi, na której wzrastają owoce a nie ingerencję winiarza. Obecnie winnica rozpościera się na trzech parcelach - Broom Ridge, Rustenhof i Waterkloof. Każda z tych ziem rodzi niezwykle owoce, z których produkowane są wina szczepu Chenin Blanc, Sémillon, Chardonnay czy Roussanne.