



“Denne spændende vin fra Cape-regionen i Sydafrika er traditionelt fremstillet af 50% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot og 35% Pinotage druer. Sidstnævnte er den sydafrikanske nationaldrue, som er skabt i 1925 af Abraham Izak Perold, der krydsede Pinot Noir og Cinsault vinstokke. Cinsault kaldes i Sydafrika for Hermitage og deraf navnet Pinotage. Vinen har de egenskaber, som skal til for at tilfredsstille enhver glad and eller gås.”



Clos Malverne

Auret

Denne fantastiske Sydafrikanske rødvin er høstet på udvalgte vinmarker i Devon Valley nær Stellenbosch. Druerne er håndplukkede og bliver herefter afstilkede og let knuste lagt til fermentering i 7 dage i åbne tanke og først herefter presses de i traditionelle kurve. Vinen bliver nu blandet og lagrer herefter i 12 -13 måneder på franske ege fade. En helt unik fyldig blandingsvin baseret på Sydafrikas egen Pinotage. Behagelige tanniner, let krydret med en underliggende palet af modne bær. Gode gemmeegenskaber 5 - 7 år.

Nydes til alt rødt kød, grillet som stegt, samt lam og modne oste fortrinlig til moden camembert.

