

Reyneke Organic Cornerstone

Sør-Afrika / Stellenbosch / Stellenbosch



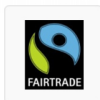
Av alle tilnærminger til økologisk vinproduksjon er den biodynamiske den mest ekstreme. Biodynamisk jordbruk tar det nemlig et hakk lenger og vi ender opp med noe som nærmest er en religion. Her handler det ikke bare om å jobbe for full harmoni i jorden gjennom bruk av naturlig gjødsel og om fravær av kjemiske sprøytemidler. Biodynamikk innebærer også å være i balanse med universet. Alt fra såing, pløying, beskjæring og høsting styres av månens syklus og planetens bevegelser, som i oldtiden.

Reyneke gikk mot strømmen da han valgte å satse på biodynamiske viner. Nå går det hans vei, og satsingen har båret frukter. Til tross for at skeptikerne er mange, er Reyneke hellig overbevist og er nå en av Sør-Afrikas fremste forkynnere av den biodynamiske ideologien. Han mener at vinstokkene praktisk talt er blitt resistente mot sykdommer, takket være en bærekraftig tilnærming. I tillegg hevder han at kostnadene har blitt lavere og vinen bedre. Eller som han sier selv: - Det er ikke snakk om å ofre kvalitet for å fremme biodynamiske prinsipper. Vi får kvalitet på grunn av dem.

Cornerstone-vinen er tilegnet arbeiderfamiliene på Uitzicht-gården. Arbeiderne ansees som fundamentet, - eller hjørnesteinen, i vinproduksjonen. Overskuddet etter salg av vinen blir brukt til å betale tilbake lån på husene deres. Når lånet er tilbakebetalt går deler av overskuddet til å betale for videreutdannelse av arbeidernes barn.

Type	Rødvin
Produsent	Reyneke Wines
Årgang	2020
Druetyper	86% Cabernet Franc, 14% Cabernet Sauvignon,
Vinifikasjon	Organisk sertifisert og laget uten bruk av kjemikalier. Laget med naturlig gjær eller organisk sertifisert gjær. Hele prosessen skjer med så liten innblanding som mulig for å få til naturlige viner som gjenspeiler det unike ved vinmarken og druen.
Lagring	Lagret i 18 måneder på franske eikefat, hvorav 30% er nye.
Analyse	Alkohol: 14,0 % Sukker: 1,3g/l g/l Syre: 5,8 g/l g/l
Holdbarhet	Konsumklar, men kan lagres i opp til 10 år.
Karakteristikk	Tett og rik rubinrød. Duften er spekket med krydder og frukt med et litt jordlig preg. Fløyelsmyk og saftig med god og fast struktur. Forfriskende og fast avslutning.
Serveringstemperatur	16-18° C
Passer til	Lyst og rødt kjøtt som lam, svin og vilt, til grønnsaksretter og ost.
Webseite	www.reynekewines.co.za

Høyoppløselig bilde



Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	5789701	1825546	kr. 339,90
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
6	Bestillingsutvalg		

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:
 · <https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen> ·

SOLERA
 BEVERAGE GROUP
Drink for every moment