



Rött vin

Blankbottle My Koffer 2023

Blankbottle

Pris 339 kr

nr 7608001 - 750 ml

Ursprung Breedkloof

Druvor cinsault

Alk. halt 14.5%

Skörd/vinifikation Druvorna till vinet kommer från raised bush vines i en höglänt dalgång i Breedkloof. Skörd sker för hand vid optimal mognad, väl i vineriet kyls druvorna ner till 4° och får vila över natten för att bli handsorterade direkt på morgonen. Ca 30% hela druvklasar läggs längst ner i öppna jäskar och fylls på med avstälkade druvor på toppen. Vinet tillåts att jäsa spontant och får 1 punsch down per dag i ca 2-3 veckor. Sedan pressas vinet ner i neutrala franska fat där de vilar i 8 månader tillsammans med sin jästfällning. Därefter blandas de 8 faten samman innan de buteljeras.

Blankbottle My Koffer är en hyllning till första kärleken, förtjusningen i ett vin från studenttiden som Pieter har som inspiration. Förlagan precis som hans vin är en cinsaut med en förförisk doft och smak. Vinet från studenttiden hette Tassenberg. Tas är resväska på Afrikaans. Koffer likaså. Han vill här introducera oss till MyKoffer- en resväska full av minnen!

Smakbeskrivning Ljuvlig och förförisk doft, luftig och ändå intensiv. Jordgubbar, röda körsbär ljusas upp av florala toner och intensifieras av mandariner och blodapelsin. Underbar höst dofter av torkade kvistar och lönnlöv och rooibos ger vinet ett sofistikerat drag. Smaken är som en röd sydafrikansk solnedgång. Lämna ingen oberörd. Friskt slankt och nervöst vin fullt av entusiasm, som en första date. Vinet leverera mängder med röd transparant frukt, röda vinbär, smultron, granatäpple, tranbär och blodapelsin, den sofistikerade dova kryddigheten av Freshpak rooibos finns även med. Intensivt och frapperande lätt samtidigt.

Passar till alla typer av kött, fågel och vilt. Grillat, lufttorkat eller stekt. Vinet älskar rena tydliga smaker, hetta, rökighet, moderat sötma och syrlighet är inget problem. Tomat, avokado, jalapeño och koriander sallad till ditt grillade kött, Tacos proppade med favoritsaker ost och kyckling, anka med blodapelsin. BBQ stil på mat eller spansk twist med pimenton. Koreanskt. Bubbelbakad fläksida med hoisin eller en assiett med salami lufttorkat kött (Biltong) och kokt skinka. Gott att förundras över det i ensamt majestät, hur kan Pieter fånga och transformera sina känslor in i ett vin så att du även kan uppleva det?

Om producenten

Blankbottle vineriet ligger strax sydöst om Kapstaden i Somerset West i Stellenbosch. Pieter Walser är ägare och vinmakare, allt han gör är konsekvens av nyfikenhet och viljan till att spränga gränser. Han vill med sina viner berätta historier, hinta genom flaskans form och etikett vad den innehåller och locka in oss att förutsättningslöst hänge oss åt att upptäcka nytt. Därför köper han druvor från småskaliga hängivna odlare från större delen inom Coastal Region och gärna mindre vanliga druvsorter, för att ha friheten att experimentera, vilket man inte har om man är hänvisad till samma vingård år efter år. Det är inte ovanligt att han köper 35 olika druvsorter från 60 olika vingårdar på ett år. Det resulterar i 35-40 olika viner och det är ungefär hälften som han gör bara en gång och resten är favoriter som trots samma namn kan variera något i druvammansättningen, men du kan vara säker på att det är ett snarligt uttryck och användningsområde på vinet. Pieter är utbildad vinmakare som öppnar upp för lekfullhet, han gör viner på känsla.

[Välkommen till hans orädda härliga vinvärld!](#)