



Rött vin

Blankbottle Saint Rand 2025

Blankbottle



Pris 0 kr
nr X5165BL2201 - 750 ml

Ursprung Western Cape

Druvor pinotage

Alk. halt 15%

Pieter bor i ett område vid Fals Bay som kallas för the Strand, inget fint ställe och lokalbefolkningen har på skoj döpt om den till Saint Rand för att ge sin stadsdel en mer lyxig aura. Hans Pinotage-projekt fick därför namnet Saint Rand, med en tydlig koppling till ursprung/hem och den oglamorösa druvsorten, den som har utmanat och satt hans tålamod på prov under åtta år.

För att sammanfatta Pieters resa har alla hans tre favoritvingårdar blivit uppräpäckta direkt efter buteljering av de nya ägarna. Precis när han gett upp på druvsorten ringde hans vigårdsscout och föreslog den gamla vingården som låg direkt bakom hans vineri, en plats som han åkt förbi tusentals gånger, utan att tänka på den. Nu är han på nytt stolt producent av en "proper" Pinotage! "Ibland letar man efter något långt borta som finns runt husknuten. Precis som i The Alchemist", skrattar Pieter.

Doft/smakbeskrivning: Som en tryckvåg möts du av doften. Liknande den känsla man får när man kliver av ett plan om möts av semestern. En vägg av härliga mullbär, slånbär, blåbär, svarta körsbär, svarta vinbär, blå plommon och granatäpple, kryddor, mörka praliner och ädelträ. Man vill prova direkt! Och ja, detta är ett massivt vin med struktur, packad med läcker fruktighet och Sydafrikas generösa värme! Lyckligtvis har Saint Rand en brutal styra som med kraft kraschar in den stora vinbränningen i klippan så den splittras upp i miljarder små, små smaksensationer och ger vinet en luftig känsla. Kraften samlar sig på nytt i eftersmaken och levererar en armada av mörka bär

Skörd/vinifikation: Druvorna skördas vid optimal mognad och avstjälkas ditekt i vineriet och hamnar i en kall tank med konstant temperatur om 4°, där tillåts druvor börja jäsa spontant en sk "cold soak" där man främst utviner färg och aromen. Den sker relativt snabbt ca ev vecka. När musten har ca 50 g/liter socker kvar, pressas vinet försiktigt (skalmassan tas bort) och musten förs över fort ner i franska fat var av 20% helt nya, där får vinet jäsa klart och lagras vidare i 12 månader. Sedan buteljerar vinet.

Passar till: Kaxigt vin vill gärna ha kaxig mat och här ska man inte fega ur. Grillat kött men chimichurri, grillat och rökt kött av alla slag med sötpotatis, grillade grönsaker med cajunstil., BBQ majsckycklingburgare. Sichuan kök, klarar hetta och olika typer fermenterade bönor och pastor utan problem. Gott till vegetariska rätter med mycket smak och struktur. Kronvilt med svamp och hasselbackspotatis. Gärna till chark och ostar.

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 Costal 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!](#)