



DAMASCENE SWARTLAND SYRAH

Producent: Damascene Vineyards

Årgång: 2022

Land: Sydafrika

Region: Swartland

Volym: 750 ML

Alkoholhalt: 13 %

Kollistorlek: 6

Art Nr: 5892401

Pris: **Privatimport**

Tre vingårdar på olika höjder, planterade i granit, skiffer och malmesbury-skiffer, smälter samman för att uttrycka en levande ögonblicksbild av Syrah från Swartland.

Ett rött vin präglad av sin transparens mot terroiren och domineras av en kryddig parfym sprungen ur den granitrika jordmånen. Vinet visar en elegans och tydlig bärighet som kommer från att större delen av vinet har jäst med hela klasar. Frukten präglas av vilda skogsbär, plommon och körsbär med en underton av pepprighet. Smaken är elegant och finstämd med putsad tanninstruktur. I avslutet avnjöts toner av svarta körsbär och mandel, tomatblad och svarta oliver.



OM PRODUCENTEN:

Damascene är ett samarbete mellan David Curl, som tidigare var ägare till Chateau Gaby i Canon-Fronsac, och vinmakaren Jean Smit där de förenades i sin passion och strävan efter perfektion och viljan att bevara naturen genom hållbart jordbruk.

Tanken bakom Damascene är att uppleva ett "Damascene-ögonblick" – ett tillfälle som förändrar ens åsikt eller medvetande i livet. Sådana ögonblick sker för alla på olika platser eller genom olika erfarenheter. Deras vision är att utforska de sydafrikanska vinområdena i sin helhet för att hitta dessa exceptionella platser, där vi alla kan förstå storheten i dessa små, men högt ansedda vinodlingar.

Vinmakaren Jean Smit har under de nästan 20 åren haft en övertygelse att vinet ska förmedla historien om sitt ursprung. Han har arbetat tillsammans med sydafrikanska vinmakarlegender som Adi Badenhorst i Rustenberg och Boekenhoutskloof som chefvinmakare.

Jean har rest världen runt för inspiration och samlat in kunskap om framställning av Pinot Noir, Chardonnay och Riesling i "nya världen" där han besökt och arbetat i Marlborough och Russian River Valley. Dessutom har han arbetat hos den burgundiskt utbildade vinmakaren Stéphane Ogier (Domaine M&S Ogier) i Côte Rotie. Med all sin erfarenhet från vinvärldens alla hörn så har han nu tagit sig ann uppgiften att skapa en Pinot noir från Elgin som är en berättelse i sig själv om sitt ursprung.

DRUVOR:

Syrah

VINGÅRDAR:

Vinet tillverkas av Syrahdruvor från tre vingårdar i Swartland. Det första vingården ligger vid foten av Paardeberg på en höjd av 290 m och är djupt rotad i den granitrika jorden. Den andra vingården ligger i hjärtat av Swartland. Dessa bush-vines är planterade i en Malmesbury-skiffer-rik jordmån. Den dominerande vingården till detta vin är från den västra foten av Kasteelberg på 340m över havet. Denna sluttning består av en häll av skiffer som vetter mot sydost.

TILLVERKNING:

Druvorna skördas för hand och mellan 50 och 75 % av druvorna jästes som hela klasar. Jäsningen skedde i tulpanformade betongjäsningskärl och två 1000-liters koniska ekkar med pump-over begränsad till högst två per dag. Jäsningen skedde spontant med endast naturligt förekommande jäst. Malolaktiska jäsningen skedde spontant varefter vinet lagrades i 2000-liters österrikiska ekkar i 11 månader.

PASSAR TILL:

Utmärkt till smakrika och kryddiga köträtter där vinet verkligen kommer till sin rätt.