

## Hereafter Here



<b>MINIMALNA TEMPERATURA</b>	12.00 st.C
<b>KRAJ</b>	RPA
<b>REGION</b>	Western Cape
<b>APELACJA</b>	W.O. Western Cape
<b>SZCZEP</b>	Chenin Blanc
<b>ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU</b>	13,7 %
<b>RODZAJ</b>	Wytrawne
<b>KOLOR</b>	Białe
<b>POJEMNOŚĆ</b>	750 ml
<b>CERTYFIKATY</b>	Wino wegańskie , Wino naturalne , Vininova naturalnie

### Aromat:

Wino jest połyskliwe o atrakcyjnej barwie patynowanego złota. Aromatyczność zdominowana jest przez nuty owocowe i mineralne: owoce tropikalne takie jak melon miódowy, dojrzałe mango czy gujawa; tłuczony żwir i uderzane o siebie otoczaki. Przebijają się też akcenty ziołowe oraz kwiatowe: świeża szalwia z odrobiną mięty pieprzowej, a także białe kwiaty.

### Smak:

W ustach wino zachwyca kompleksowością. Jest całkiem solidnie zbudowane, a jednocześnie bardzo świeże. Gęste i kremowe, z wyraźnymi oznakami dojrzewania nad osadem oraz kontaktu z dębem. Smak jest zbliżony do zapachu lecz wzbogacony jest o niuans stłuczonego jabłka, kandyzowanej skórki cytrynowej, słodkiej brioche z masłem i odrobinę słonego smaku w końcówce, która ciągnie się przyjemnie długo.

## **Potrawy:**

Grillowana ośmiornica, homar

## **Więcej informacji:**

Zadziwia, że wino, które producent deklaruje jako swoje "podstawowe" oferuje taką złożoność i kompleksowość.

Powstaje z owoców zebranych z młodych, około 8-10 letnich krzaków. Fermentacja przebiega spontanicznie w używanych beczkach różnych rozmiarów, następnie wino dojrzewa nad osadem przez okres 18 miesięcy. Butelkowane bez filtracji i klaryfikacji.

**Alheit Vineyards**

