

Sydafrika - så mycket mer än pinotage och boxviner, Grupp V, 2026-03-27

Nr	Namn	Artnr.	Socket g/100 ml	Alcohol %	Druvor	Område	År	Pris, SEK
1	Mulderbosch Sparkling Chenin Blanc	7591	0,7	13	100% Chenin blanc	Western Cape	2020	119 kr
2	Allesverloren Chenin Blanc	75986	<0,5	13,5	100% Chenin blanc	Swartland	2025	119 kr
3	Southern Right Pinotage	59117	0,2	13	100% Pinotage	Cape Coast	2022	289 kr
4	Kanonkop Kadette Cape Blend	72978	<0,5	14	33% Pinotage, 32% CS, 31% Merlot, 2% CF, 2% Petit Verdot	Stellenbosch	2022	159 kr
5	Babylonstoren Cabernet Sauvignon	58362	<0,5	14	100% Cabernet Sauvignon	Paarl	2023	280 kr
6	Nederburg Noble Late Harvest	274102	22,7	8,5	48% chenin blanc, 30% muscat de frontignan, 18% grasy de cotnari, 4% riesling	Western Cape	2024	130 kr

1	Färg: Ljusgul färg Doft: Fruktig doft med inslag av gula äpplen, ananas, citrus och honung Smak: Fruktig, mycket frisk smak med inslag av gula äpplen, ananas, citrusskal, päron och krusbär Passar till: Serveras vid 8-10°C som aperitif eller till rätter av fisk eller ljust kött, gärna sallader Övrig info: Naturlig fermentering. 8 månader på ekfat innan "In-line carbonation" https://www.meridianwines.co.za/uploads/files/Mulderbosch-Sparkling-Chenin-Blanc-2020.pdf
---	--

2	Färg: Ljusgul färg Doft: Nyanserad, fruktig doft med inslag av päron, ananas, bivax, citronmeliss och persika Smak: Nyanserad, fruktig, mycket frisk smak med inslag av päron, bivax, gröna äpplen, ananas, örter och citrus Passar till: Serveras vid 10-12°C till smakrika vegetariska rätter, eller till rätter av fisk eller kyckling Övrig info: Druvorna skördades för hand. Jäsning i öppna kar. Lagrats 3 månader på sin jästfällning. Allesverloren grundades 1704 och började producera vin 1806. https://allesverloren.co.za/products/allesverloren-chenin-blanc-2023-allesverloren
---	--

3	Färg: Mörkröd Doft: Aromatisk, öppen doft av multna jordgubbar, björnbär, kokta rotfrukter, kanel, rostat kaffe, ceder och ek. Smak: Drygt medelfyllig, balanserad smak med frisk, ren fruktsyra, lagom milda tanniner i en knappt medelfyllig, men lite simmig kropp med fin längd Passar till: Perfect with ribeye steak, grilled or slow-cooked Övrig info: Vinet har lagrats ca 10 månader, där 90 % är på franska barriquer, av dessa är 10 % nya fat. Resterande 10 % har lagrats på franska 400-liters fat. https://southernright.co.za/home/our-wines/pinotage/pinotage-2022/
---	---

4	Färg: Mörkröd Doft: Drygt medelfyllig doft av svarta vinbär, blåbär, björnbär, ceder, mörk choklad och rostad ek. Smak: Fyllig, ren smak med generös, fin frukt, frisk fruktsyra med balanserade tanniner i en medelstor kropp med fin längd. Passar till: Pizza, Pasta, Grillat, Kyckling, Lammburgare, Biff. Serveras vid 14-16 °C Övrig info: Jäsning i öppna betong tankar vi 28°C. Skal-marceration 3-5 dagar. Malolaktisk jäsning. 12 månader på franska ekfat. https://kanonkop.co.za/wp-content/uploads/2024/06/Kadette-Cape-Blend-2022.pdf
5	Färg: Mörkröd Doft: Generös, fruktig doft av svarta vinbär, mörka plommon, mint, mörk choklad och ek. Smak: Intensivt, fruktigt anslag av svarta vinbär, frisk, saftig fruktsyra och lagom klipp i tanninerna i en drygt medelfyllig kropp med lång eftersmak. Passar till: Perfect with ribeye steak, grilled or slow-cooked Övrig info: Lagrat 18 månader på 300 liters ekfat. https://babylonstoren.com/assets/cabernet-sauvignon-2023.pdf
6	Färg: Gyllengul färg Doft: Nyanserad doft med inslag av apelsinmarmelad, torkade aprikoser, marsipan, ananas och saffran. Smak: Nyanserad, mycket söt och frisk smak med inslag aprikosmarmelad, sultanrussin, torkad ananas, honung och apelsin. Passar till: Serveras vid 8-10°C till frukt- eller bärdesserter eller till grönmögelostar. Övrig info: De handskördade botrytisangripna druvorna jäste tre till sex veckor vid högst 16 grader på ståltankar. Nederburg grundades 1791 i Paarl.