



HOW
House of Wine

Phant - Pinotage reserve

Značka	PHANT - registrovaná značka společnosti House of Wine
Region	Western Cape
Odrůda	100% Pinotage
Ročník	2013
Vinař	Albertus Louw
Datum sklizně	únor 2013
Zrání	Zrálo v sudech z amerického a francouzského dubu po dobu 18 měsíců.
Doporučená doba konzumace	2014 - 2021 *
Alkohol	14,20 %
Zbytkový cukr	2,8 g / l
Kyselinka	5,9 g / l
Cukernatost při sběru	26 Brix
Styl	Suché červené víno.
Výnosnost	7 t / ha
Popis	Plné bohaté suché víno jiskrné rubínové barvy, výrazně kořenité vůně s podtóny čerstvých třešní a jahod a sušených švestek. V chuti dominuje ovoce, vyniká dlouhým chuťovým dozváním a harmonickou tříslovinou.
Vinifikace	Hrozny jsou sbírány v malých šaržích a následně každá šarže zvlášť fermentována v otevřených kádích. Průběh kvašení je pečlivě sledován a upravován podle kvality sebraného vinného moštu. Poté je víno přečerpáno do pečlivě vybraných francouzských a amerických dubových sudů, kde víno dozrává do požadovaného stylu.
Párování	Tuňákový steak, marinované jehněčí či kořeněný hovězí steak.

* Termín "doporučená doba konzumace" byl zaveden, aby pomohl milovníkům vína v orientaci při nákupu archivních vín. Vína otevřená později nejsou v žádném případě zkažená, pouze podle našich odborných znalostí doporučujeme konzumaci před tímto datem, kdy vína dosahují optimální zralosti.