



**HOW**  
House of Wine

## Phant - Shiraz

<b>Značka</b>	PHANT - registrovaná značka společnosti House of Wine
<b>Region</b>	Western Cape
<b>Odrůda</b>	100% Shiraz
<b>Ročník</b>	2014
<b>Vinař</b>	Riaan Moller
<b>Datum sklizně</b>	Duben 2014
<b>Zrání</b>	Zrálo v sudech z francouzského dubu po dobu 4 měsíců.
<b>Doporučená doba konzumace</b>	2014 - 2020 *
<b>Alkohol</b>	14,16 %
<b>Zbytkový cukr</b>	4,3 g / l
<b>Kyselinka</b>	5,9 g / l
<b>Cukernatost při sběru</b>	25,5 Brix
<b>Styl</b>	Suché červené víno.
<b>Výnosnost</b>	7-8 t / ha
<b>Popis</b>	Toto víno má zářivě rubínovou barvu s rozpínavou chutí zralých švestek a červených bobulovitých plodů; taninová struktura je měkká a jemná. Při dozívání se objevují zralé, kořenité a kouřové tóny.
<b>Vinifikace</b>	Hrozny z vybraných svazků vinice byly ručně sklizeny při dosažení optimální zralosti, pečlivě vytříděny, jemně rozmačkány a ochlazeny na 10-12°C. Máčení předcházelo kvašení při regulované teplotě tak, aby bylo dosaženo výrazné barvy a chutě.
<b>Párování</b>	Uzeniny, grilovaná vepřová žebírka, kachna či ostřeji kořeněný 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.