

MERLOT

vinařství / winery SARAH'S CREEK

Jihoafrická Republika, oblast / region Western Cape, pod-oblast Robertson
[western keip]

Vinařství SARAH'S CREEK je projektem rodiny Malherbe v oblasti Robertson severovýchodně od Kapského města. Pro výrobu vín jsou používány výhradně hrozny z vlastních vinic a celý proces probíhá podle přísných ekologických standardů, včetně recyklace odpadních vod a využití slupek z hroznů.

Vína SARAH'S CREEK představují typický příklad odrudových vín Jižní Afriky, nabízející výborný poměr kvality a ceny.

SARAH'S CREEK winery is a project of the Malherbe family in the Robertson area northeast of Cape Town. Only grapes from their own vineyards are used for the production of wines, and the entire process is carried out according to strict environmental standards, including the recycling of wastewater and the use of grape skins.

Rhanleigh wines are a classic example of South African varietal wines, offering excellent quality-to-price ratio.



Apelace/appellation: Western Cape (pod-oblast Robertson)

Odrůda/variety: Merlot

Popis/description: **Výrazné ovocné aroma a chuť s tóny peckového ovoce, vanilky a kůže.** / *Pronounced fruity aroma and flavor with notes of stone fruit, vanilla, and leather.*

Podávat při/serving temperature: **16-18°C**

Doporučení k jídlu/recommended food pairing: **maso, těstoviny s masovou omáčkou, polotvrdé, tvrdé a zrající sýry, zvěřina** / *meat, pasta with meat sauce, semi-hard, hard and aged cheeses, game*

Klima/climate: teplé a suché klima s horkými léty a mírnými zimami / *warm and dry climate with hot summers and mild winters*

Půda/soil: písčitohlinitá půda s dobrou drenáží a částí kamenitého podloží / *sandy-loam soil with good drainage and some stony subsoil*

Nadmořská výška/altitude: 150-250m

Vinifikace/vinification: fermentace v nerezovém tanku, následně kratší dobu v dubovém sudu / *fermentation in stainless steel tanks, followed by a short period in oak barrels.*