

# INFO

Vinens Navn: The Milkwood Shiraz - Viognier

Producent: The Grape Grinder

Område/ Land: Paarl/Swartland - Sydafrika

Drue(r): Typisk Shiraz (94-99%), Viognier (1%-6%)

Vinfremstilling: En del af druerne dyrkes som bush-wine. Efter plukning nedkøles, afstilkes og presses de, kold maceration i 3 dage, gæring ved 18 grader og efterflg. lagrer en del af af vinen på 2-4 år gamle franske barriques og en del på stål i 12 mdr.

Jordbundsforhold: Primært ler, sand og forvitret klippe.

Ha. udbytte: 45-50hl pr. ha

Alkohol: 14%

Producentens web: [www.grapegrinder.com](http://www.grapegrinder.com)

Yderligere information:

Druerne til The Grinder Shiraz kommer fra vinstokke i Paarl og Swartland. Der kunstvandes ikke, idet jorden holder godt på nedbøren, og dets terroir frembringer druer med stor smag og intensitet.

The Grape Grinder Wine Company blev grundlagt i 2010 med det formål at repræsentere den moderne sydafrikanske vinindustri, både hvad angår vinstil og vinfremstillingsteknik. Det primære fokus har været på Pinotage, Sydafrikas røde signaturdrue, men også f.eks. Shiraz, Viognier og Chenin Blanc.

