



HOW
House of Wine

Phant - Shiraz

Značka	PHANT - registrovaná značka společnosti House of Wine
Region	Western Cape
Odrůda	100% Shiraz
Ročník	2011
Vinař	Riaan Moller
Datum sklizně	Duben 2011
Zrání	Zrálo v sudech z francouzského dubu po dobu 4 měsíců.
Doporučená doba konzumace	2012 - 2017 *
Alkohol	14,16 %
Zbytkový cukr	4,3 g / l
Kyselinka	5,9 g / l
Cukernatost při sběru	25,5 Brix
Styl	Suché červené víno.
Výnosnost	7-8 t / ha
Popis	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.
Vinifikace	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.
Párování	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.