



SOUTH AFRICA BUSINESS & INVESTMENTS



## PAUL CLUVER NOBLE LATE HARVEST 2014

Le uve, completamente bottrizzate, arrivate in cantina sono lasciate riposare a contatto con le bucce per poi essere pressate.

Il mosto viene lasciato a 5° C per 2 giorni mentre la fermentazione si svolge a 14/16° C per un periodo di 8 settimane in inox.

Il naso è molto espressivo, sentori di albicocca e ananas sono dominanti mentre morbide fragranze di cardamomo e fiori d'arancio più sottili donano complessità.

La beva è succulenta e cremosa chiudendo infine ben pulita.

### Descrizione

**Tipologia**  
Vino dolce

**Cantina**  
Paul Cluver

**Annata**  
2014

**Formato**  
37,5cl

**Paese**  
Sudafrica

**Regione**  
Elgin

**Tipo di Vino**  
Riesling

**Appellation**  
Wine of Origin

**Vitigni**  
Riesling 100%

**Gradazione Alcolica**  
10,5 vol.%

**Abbinamenti**  
Foie gras