

## Reyneke Cornerstone

### Вино Рейнеке Корнерстоун, красное сухое

**Страна:** Южно-Африканская республика

**Регион:** Западный Кейп

**Производитель:** Reyneke Wines

**Сортовой состав:** Каберне Фран, Каберне Совиньон\*

**Крепость:** 13,5 % об.

**Особенность:** ручной сбор, брожение при контролируемой температуре

**Выдержка:** 18 месяцев во французских дубовых бочках, Каберне Совиньон в барриках первого наполнения, Каберне Фран в барриках 2 и 3 наполнения

**Цвет:** насыщенный рубиновый

**Аромат:** глубокий, насыщенный, богатый, раскрывается оттенками черносмородинового ликера, ежевики, шелковицы и графита

**Вкус:** плотный, округлый, многогранный, с мелкозернистыми танинами, раскрывается оттенками черной смородины, кожи и древесины в долгом послевкусии

**Температура подачи:** 16-18 °C

**Гастрономия:** сочетается с блюдами из красного мяса, приготовленные на гриле, закусками из овощей и выдержанными сырами

\*сортовой состав может меняться в зависимости от условий конкретного года урожая



## Reyneke, Syrah

### Вино Рейнеке, Сира, красное сухое

**Страна:** Южно-Африканская республика

**Регион:** Вестерн Кейп

**Производитель:** Reyneke Wines

**Сортовой состав:** Сира-100%

**Крепость:** 13 % об.

**Особенность:** ручной сбор, часть сусла ферментируется с гроздьями, малолактическая ферментация

**Выдержка:** 14 месяцев в дубе и еще 3 месяца в нержавеющей стали для гармонизации, после чего происходит выдержка в бутылке 8 месяцев

**Цвет:** гранатовый

**Аромат:** сложный, многогранный, раскрывается тонами спелых красных ягод и фруктов, спелой вишни, черники, также ощущаются оттенки перца, специй, лаванды и розмарина

**Вкус:** яркий, сбалансированный, с сочными танинами и тонами спелых красных фруктов, малины, черники, специй и сухими травами в изысканном и продолжительном послевкусии

**Температура подачи:** 16-18 °C

**Гастрономия:** хорошо сочетается с блюдами из красного мяса на гриле, сырами



reyneke  
ORGANIC

Биодинамическое виноделие. Будущее лежит в самом начале.

Многое можно сказать о том, как раньше производилось вино. Когда в 1863 году ферма Reyneke впервые начиналась как «Uitzicht», не было никаких химикатов или технологических достижений. Только земля и природа.

Uitzicht (что по-голландски означает «Вид») расположен с видом на Стелленбос и Ложный залив. Он имеет северные, восточные и южные склоны. Лучшая земля засажена виноградными лозами, а остальная часть дополняет виноградники пастбищами.

Главной целью хозяйства Reyneke является производство натуральных вин с минимальным вмешательством в сам винодельческий процесс. Ягоды выращивают без применения каких-либо химикатов или пестицидов. Ежегодное производство вин составляет около 60000 бутылок.