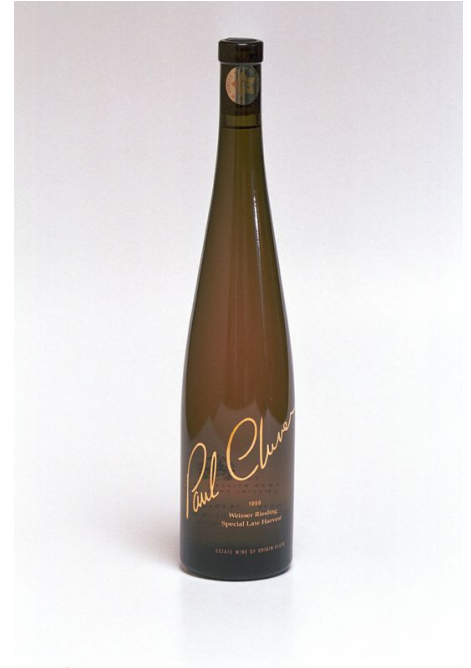


Paul Clüver - Paul Cluver Noble Late Harvest Riesling 2005

Land	Zuid-Afrika
Herkomstgebied	Elgin
Wijnmaker	Andries Burger
Wijnhuis	Paul Clüver
Wijnschrijving	Noble Late Harvest is de Zuid-Afrikaanse benaming voor zoete dessertwijnen, gemaakt van druiven die zijn aangetast door edele rotting (botrytis). De druiven moeten bij een minimum van 28° worden geoogst en het suikergehalte in de wijn moet minimaal 50 g/l zijn. Het resultaat is een mooie dessertwijn met een overweldigende neus, tonen van gedroogde abrikozen en honing. De wijn heeft een fris zuurtje in de afdronk.



Blend	100% Weisser Riesling
Kleur	Diep glinsterend geel.
Geur	Gedroogde abrikozen en tonen van honing.
Smaak	Marmelade, sinaasappelschil en abrikozen. Elegante structuur met veel frisheid.
Afdronk	Lang en genereus.

Wijn/spijscombinatie	Currygerechten / Blauwe schimmelkazen / Crème brûlée								
Onderscheidingen	4,5 ster in John Platter 2005								
Vinificatie	De wijn onderging koude inwekking gedurende 2 dagen bij 5°C. Het sap werd bij 14-16°C vergist. Dit duurde 8 weken.								
Analyse	<table><tr><td><i>Alcohol</i></td><td>14,0 %</td></tr><tr><td><i>Restsuiker</i></td><td>162 g/l</td></tr><tr><td><i>Totaal zuur</i></td><td>10,0 g/l</td></tr><tr><td><i>pH</i></td><td>3,24</td></tr></table>	<i>Alcohol</i>	14,0 %	<i>Restsuiker</i>	162 g/l	<i>Totaal zuur</i>	10,0 g/l	<i>pH</i>	3,24
<i>Alcohol</i>	14,0 %								
<i>Restsuiker</i>	162 g/l								
<i>Totaal zuur</i>	10,0 g/l								
<i>pH</i>	3,24								
Bewaarpotentieel	Tot 8 jaar na het oogstjaar. Perfect drinken: nu.								