Nederburg Noble Late Harvest (nr 2741)

**Vitt vin** , Sött

Information om drycken

**SydafrikaUrsprung**

[**Sydafrika**](http://www.systembolaget.se/Dryckeskunskap/Kartboken/Sydafrika/)**, Western Cape**

* Årgång 2012
* Alkoholhalt 11,0 %
* Sockerhalt 178 gram/liter
* Användning Serveras vid cirka 8°C till desserter av frukt och bär, eller till grönmögelostar.
* Smak Mycket söt och frisk, fruktig smak med inslag av torkade aprikoser, apelsinmarmelad och honung.

http://www.systembolaget.se/img/icons/taste/ost.pnghttp://www.systembolaget.se/img/icons/taste/dessert.gifhttp://www.systembolaget.se/img/icons/clocks/c10.gifhttp://www.systembolaget.se/img/icons/clocks/c8.gifhttp://www.systembolaget.se/img/icons/clocks/c10.gif[Sötma](http://www.systembolaget.se/Sok-dryck/Dryck/?searchquery=2741&sortfield=Default&sortdirection=Ascending&hitsoffset=0&page=1&searchview=All&groupfiltersheader=Default&filters=searchquery%2c&artikelId=209323&varuNr=2741&referringUrl=%2fSok-dryck%2f%3fsearchquery%3d2741%26sortfield%3dDefault%26sortdirection%3dAscending%26hitsoffset%3d0%26page%3d1%26searchview%3dAll%26groupfiltersheader%3dDefault%26filters%3dsearchquery%252c)

Sötma

= 10   
  
hur söt är drycken? Allt ifrån 1 (helt torr) till 12 (mycket söt) förekommer. Vitt vin, rosé, mousserande och cider räknas som halvtorra om klockan står på 5-8. Rött vin saknar denna klocka, eftersom det så gott som alltid är torrt.

[Fyllighet](http://www.systembolaget.se/Sok-dryck/Dryck/?searchquery=2741&sortfield=Default&sortdirection=Ascending&hitsoffset=0&page=1&searchview=All&groupfiltersheader=Default&filters=searchquery%2c&artikelId=209323&varuNr=2741&referringUrl=%2fSok-dryck%2f%3fsearchquery%3d2741%26sortfield%3dDefault%26sortdirection%3dAscending%26hitsoffset%3d0%26page%3d1%26searchview%3dAll%26groupfiltersheader%3dDefault%26filters%3dsearchquery%252c)

Sötma Fyllighet Fruktsyra Dessert Ost Fyllighet

= 8   
  
hur fyllig känns drycken? Som vatten eller som oblandad saft? En 1:a (som vatten) är mycket sällsynt, men kan förekomma hos väldigt lätta öltyper. Motsatsen, en 12:a, är också sällsynt men ibland kan ett sött vitt vin, ett kraftigt rött eller ett starkvin vara just så väldigt fylligt.

[Fruktsyra](http://www.systembolaget.se/Sok-dryck/Dryck/?searchquery=2741&sortfield=Default&sortdirection=Ascending&hitsoffset=0&page=1&searchview=All&groupfiltersheader=Default&filters=searchquery%2c&artikelId=209323&varuNr=2741&referringUrl=%2fSok-dryck%2f%3fsearchquery%3d2741%26sortfield%3dDefault%26sortdirection%3dAscending%26hitsoffset%3d0%26page%3d1%26searchview%3dAll%26groupfiltersheader%3dDefault%26filters%3dsearchquery%252c)

Fruktsyra

= 10   
  
drar i kinderna, som när man biter i en citron. Denna klocka anges om de flesta viner, och är den klocka som i praktiken har det minsta spannet - värdet är i princip aldrig lägre än 5. Mildare viner än så smakar oftast platt och tråkigt. Fruktsyran - eller friskheten - gör att vinet känns fräscht, och syran är också viktig för vinets lagringsduglighet.

[Dessert](http://www.systembolaget.se/Sok-dryck/Dryck/?searchquery=2741&sortfield=Default&sortdirection=Ascending&hitsoffset=0&page=1&searchview=All&groupfiltersheader=Default&filters=searchquery%2c&artikelId=209323&varuNr=2741&referringUrl=%2fSok-dryck%2f%3fsearchquery%3d2741%26sortfield%3dDefault%26sortdirection%3dAscending%26hitsoffset%3d0%26page%3d1%26searchview%3dAll%26groupfiltersheader%3dDefault%26filters%3dsearchquery%252c)

Dessert

Till desserter med frukt och bär passar söta viner utmärkt. Ett sött vin med lite bränd smak är gott till choklad och nötter. Till glass med frukt och bär passar ett sött mousserande vin. En grundregel är att vinet bör vara minst lika sött som desserten.

[Ost](http://www.systembolaget.se/Sok-dryck/Dryck/?searchquery=2741&sortfield=Default&sortdirection=Ascending&hitsoffset=0&page=1&searchview=All&groupfiltersheader=Default&filters=searchquery%2c&artikelId=209323&varuNr=2741&referringUrl=%2fSok-dryck%2f%3fsearchquery%3d2741%26sortfield%3dDefault%26sortdirection%3dAscending%26hitsoffset%3d0%26page%3d1%26searchview%3dAll%26groupfiltersheader%3dDefault%26filters%3dsearchquery%252c)

Ost

Till hårdostar eller färska ostar med örter eller vitlök dricker du med fördel ett fruktigt & smakrikt rött vin. Torrt friskt & fruktigt vitt vin är gott till olika getostar. Till vitmögelostar och kittostar är fylligt & smakrikt vitt vin ett bättre alternativ. Till mögelostar är ett sött vin bäst, vitt eller rött. Ett rött portvin passar också bra.

* Färg Gyllengul färg.
* Provning 2013-05-31
* Leverantör Bibendum
* Producent Nederburg Wines
* Råvaror 90% chenin blanc och 10% weisser riesling.
* Doft Stor, fruktig doft med inslag av aprikosmarmelad, pomerans och honung.