



## Fort Simon Wine Estate

### Stellenbosch Sydafrika

Våra viner och druvor är mognade i "new world"-stilen som skapar djärva och lummiga viner med fruktiga aromer.

På Fort Simon är våra viner skräddarsydda i "new world"-stilen för att kunna tillmötesgå konnässörens gom. På grund av vår hängivenhet, ett grundligt tillväggångsätt och en passion för perfektion har vi mottagit åtskilliga priser och hyllningar sedan 1998.

Inhyst bland de lummiga kullarna av Bottelary Hills utanför Stellenbosch finns en vingård olik någon annan i området. Charmen och fascinationen kring Fort Simon grundar sig i vinkällarens och avsmakningsrummets ovanliga stenarkitektur, vilka är inspirerade av Namibiska stenhus och medeltida Europeiska slott.

Producenten är stolt över att druvorna och vinet är gjorda enligt "nya världen" principer, vågade härliga viner med fruktiga aromer. Vinerna är tillverkade för hand och många av dem har vunnit flertal utmärkelse.



## Fort Simon Wine Estate

### Cabernet Sauvignon 2013

**Vinets karaktär:** Vinet har en mörk rubinröd färg. Fräscha toner av mulnbär, plommon, svarta körsbär och en underliggande ton av viol. Vinet har en mjuk och sammetslen smak med mjuka tanniner som balanserar den fruktiga smaken väl.

**Tillverkning:** Druvorna är handplockade. Innan förvaring avstjälkas druvorna och förvaras sedan kallt i 48 timmar. Efter den kylningen tillsätts jäst och fermenteringen påbörjas. Jäsningen pågår i 16 dagar i 25-26 graders temperatur. Under 16 dagarsperioden pumpas musten 4 gånger om dagen. Saften pressar ur druvorna när jäsningen är över och sedan påbörjas den malolaktiska jäsningen som pågår i 18 dagar. Vinet får sedan mogna på franska ekfat i 24 månader och därefter förbereds vinet för buteljering.



#### Typ

Cabernet Sauvignon

#### Alkoholhalt

14,4%

#### Volym

750 ml

#### Artikelnummer

14,4%

### Merlot 2016

**Vinets karaktär:** Druvtypisk karaktär. Doften är fräsch med subtila aromer så som röda bär, plommon, torkad frukt och en aning körsbärschoklad. Smakrika sammetslena runda tanniner med en lång eftersmak utav mogna bär.

**Tillverkning:** Druvorna är handplockade. Innan förvaring avstjälkas druvorna som sedan förvaras kallt i 48 timmar. Efter den kalla förvaringen tillsätts jäst och fermenteringen påbörjas. Fermenteringen pågår i 14 dagar i 25-26 graders temperatur. Under 14 dagarsperioden pumpas musten 4 gånger om dagen. Saften pressar ur druvorna när fermenteringsprocessen är över och sedan påbörjas malolaktiska fermentering. Den malolaktiska fermenteringen pågår i 18 dagar. Vinet får sedan mogna på franska ekfat i 24 månader, därefter förbereds vinet för buteljering.



#### Typ

Merlot

#### Alkoholhalt

14,5%

#### Volym

750 ml

#### Artikelnummer

289752

### Pinotage 2016

**Vinets karaktär:** Vinet är mörkrött. Tydlig doft utav körsbär, jordgubbar och söt karamell. Smaken är rund med integrerade tanniner, som gör det till ett fylligt till medelfylligt vin, som har lång tydlig eftersmak utav röd frukter.

**Tillverkning:** Druvorna är handplockade. Innan förvaring avstjälkas druvorna som sedan förvaras kallt i 48 timmar. Efter den kalla förvaringen tillsätts jäst och fermenteringen påbörjas. Fermenteringen pågår i 12 dagar i 25-26 graders temperatur. Under 12 dagarsperioden pumpas musten 4 gånger om dagen. Saften pressar ur druvorna när fermenteringsprocessen är över och sedan påbörjas malolaktiska fermentering. Den malolaktiska fermenteringen pågår i 14 dagar. Vinet får sedan mogna på franska ekfat i 24 månader, därefter förbereds vinet för buteljering.



#### Typ

Pinotage

#### Alkoholhalt

14,5%

#### Volym

750 ml

#### Artikelnummer

268852



## Fort Simon Wine Estate

### Shiraz 2015

**Vinets karaktär:** Djup rubinröd färg. Tydlig doft av mogna svartvinbär. Mjuk smak av hallon, karamell och vanilj. Ett balanserat vin med mogna tanniner och lång eftersmak.

**Tillverkning:** Druvorna är handplockade. Druvorna avstjälkas innan förvaring och förvaras sedan kallt i 48 timmar. Efter den kalla förvaringen tillsätts jäst och fermenteringen påbörjas. Jäsningen pågår i 16 dagar i 25-26 graders temperatur. Under 16 dagarsperioden pumpas musten 4 gånger om dagen. Saften pressar ur druvorna när jäsningen är över och sedan påbörjas den malolaktiska jäsningen som pågår i 18 dagar. Vinet får sedan mogna på franska ekfat i 24 månader, därefter förbereds vinet för buteljering.



**Typ**  
Shiraz

**Alkoholhalt**  
14,5%

**Volym**  
750 ml

**Artikelnummer**  
264052

### Viognier Noble Late Harvest 2017

Detta vin tillverkas på druvan Viognier. Druvorna handplockas och bara de bästa druvorna väljs till vårt bästa Viognier. På vingården utvecklar druvorna "ädelröta" och plockas endast när skörden når 42 Balling. Druvorna avstjälkas och pressas. Jästen tillsätts druvjuicen och jäsningen får fortgå i 26 dagar vid en temperatur av 15 grader. Efter jäsningen överförs vinet till franska ektunnor där det mognar i 3 månader innan buteljering.



**Typ**  
Viognier

**Alkoholhalt**  
10,5%

**Volym**  
375 ml

**Artikelnummer**  
316953

### Sauvignon Blanc 2018

**Vinets karaktär:** Vinet är en typisk Sauvignon Blanc från Stellenboch. Tydlig doft av pardones, vit persika, anans, citron och nätmelon. Krispig smak av citrus och tropiska frukter.

**Tillverkning:** Druvorna är handplockade från stockarna som växer 350 m över havet. Druvorna avstjälkas och pressas. Sedan tillsätts jäst och fermenteringen påbörjas. Fermenteringen pågår i 22 dagar i 13,5 grader. Vinet får sedan ligga ofiltrerat i 5 månader innan det färdigställs för buteljering.



**Typ**  
Sauvignon Blanc

**Alkoholhalt**  
13,5%

**Volym**  
750 ml

**Artikelnummer**  
263953



## Fort Simon Wine Estate

### Chenin Blanc 2017

**Vinets karaktär:** Vinet är fullt med tropiska frukter. Tydlig citrussmak följt av krämig banan, mango och ananas. Karamelltoner som kommer från fatlagringen och lång eftersmak.

**Tillverkning:** Druvorna är handplockade. Druvorna avstjälkas och pressas. Jäsningen pågår i 17 dagar på ekfat i 16 graders temperatur. Vinet får sedan mogna på nya franska ekfat i 5 månader och förbereds därefter för buteljering.



**Typ**  
Chenin Blanc

**Alkoholhalt**  
13,5%

**Volym**  
750 ml

**Artikelnummer**  
263253

# Leveransvillkor

## 1. Ordinarie leveransvillkor (avgiftsfritt)

- 10 fullgodskolli eller fler per leveranstillfälle, alternativt ett ordervärde om minst 4500 kr.
- Ordertagning 2 arbetsdagar före överenskommen leveransdag. Leverans sker enligt överenskommen leveransdag utan särskild tidspassning under leveransdagen.
- Leveransväg till/från kund anvisad uppställningsplats får maximalt innehålla 5 trappsteg.

## 2. Särskilda leveransvillkor (f.n. 300 kr/st)

Önskemål om särskilda leveransvillkor, dvs. extra service utöver ovanstående leveransvillkor, måste godkännas av Hormiga.

Exempel på särskilda leveransvillkor:

1. Leverans vid förutbestämd tidpunkt under leveransdagen.
2. Särskild returtagning utan ny leverans.
3. Leverans och returtagning på annan dag än överenskommen leveransdag.
4. Sen inkommen order.
5. Order mindre än 10 kolli per leveranstillfälle.

## 3. Reklamationsvillkor

Kvalitets- och kvantitetsfel i vara ska anmälas till Hormiga inom 2 dagar från leverans.

Fel som inte rimligtvis kan uppdagas vid leverans, ska anmälas så snart felet upptäckts eller borde upptäckas.

## Kontakt

### M&A Hormiga AB

Postadress:  
Flyinge 1561  
247 92 S Sandby  
Sverige

[info@hormiga.se](mailto:info@hormiga.se)  
[www.hormiga.se](http://www.hormiga.se)

Mailorder:  
[info@hormiga.se](mailto:info@hormiga.se)

M&A Hormiga AB reserverar sig för eventuella tryckfel. Med reservation för att årgångar på viner kan variera vid leverans mot bilderna i denna katalog.