



THOKOZANI

THOKOZANI

Wellington Sydafrika

Thokozani betyder "fest" och det är i denna anda som vårt projekt lanserades – med sitt centrala och avgörande fokus på utbildning och utveckling som en absolut nödvändighet för att uppnå en hållbar ekonomisk egenmakt. På Diemersfontein Wine and Country Estate utanför Wellington har ägaren David Sonnenbergs önskat att göra ett hållbart samhällsbidrag. Som tredje generationens ägare, med bakgrund i klinisk och industriell psykologi, såg Sonnenbergs återkomsten till Sydafrika från Storbritannien år 2000 som en utmaning att bygga Diemersfontein som en rörelse och ett samhälle.

Thokozani ägs av två grupper av investerare: personalen äger 80% och Diemersfontein Investments äger 20%.



THOKOZANI

THOKOZANI

Thokozani SMV 2017

Druvsort: 85% Shiraz, 14% Mourvedre, 1% Viognier

Vinets karaktär: En doft av rökt bacon, smörkola, vanilj och söt mörk frukt. Smaken är en blandning av frukt och mocka med silkeslena tanniner i slutet.

Serveras vid: 18 grader.

Tillverkning: Druvorna skördas i tre separata satser och fermenteras separat. Kall fermentering i 1 dygn innan jäst tillsätts. Mourvedren genomgick en pump-over var 3-5 timme i slutna tank. Shirazen genomgick en sluten fermentering och en kombinerad pump-over var 3-5 timme med en luftdämpning i pumpen. Vinet genomgick racking efter den alkoholiska fermenteringen och den malolaktiska jäsning ägde rum i rostfria tankar. Mourvedren genomgick racking i tunna efter malolaktisk jäsning i nya franska ekfat och Shirazen i tankar försedda med 100% nya amerikanska ekstavar. Viognier-komponenten är från en liten sats av naturligt söt Viognier, vilket ger en fylligare munkänsla och fruktighet till vinet.

Typ	Blend - Se beskrivningen
Alkoholhalt	14,5%
Volym	750 ml
Artikelnummer	294452



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
www.hormiga.se

Mailorder:
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.