



## The Den Pinotage



### Algemeen

Wijn geproduceerd op basis van 90% Pinotage en 10% Shiraz-druiven. De vruchten zijn afkomstig van 3 wijngaarden 'Kasteelsig' in the Swartland, 'Leeuwenkuil Farm' in Paarl en 'Southern Cross' in Paarl.

Geen enkele wijngaard heeft een irrigatie-systeem wat de ecologische voetafdruk een stuk minder zwaar maakt.

De ondergrond is een combinatie van graniet of schilfersteen.

De wijnen worden allen manueel geplukt. De malolactische gisting vindt plaats in houten vaten en de rijping op Franse en Amerikaanse eiken vaten neemt 12 maand in beslag.

Per fles verkocht van deze wijn gaat er een bijdrage naar een organisatie die vecht voor het behoud van de Wilde Hond in Zuid-Afrika.

### Soort

Rood complex

### Bodem en ondergrond

Graniet, Schilfersteen

### Druif

Pinotage, Shiraz

### Land

Zuid-Afrika

### Regio

Paarl

### Jaargang

2018

### Rijping

Nieuwe vaten

### Vatrijping

12 maanden

### Cépage/Assemblage

Assemblage

### Kleur

Een heldere, schitterende wijn met een intense kersenrode kleur, normaal aflopende tranen die wel licht gekleurd zijn.

### Geur

Deze wijn heeft een orgasme aan aroma's met als koploper de fruitigheid (vooral zwart fruit met name kersen) die uit het glas spat, geflankeerd door floraliteit (violen), een hint van vanille, een frisse munttoets en kruidigheid die gepaard gaat met een vegetaal karakter (groene paprika). Leuk is de duidelijke koffie-noot die na een tijdje walsen opeens komt piepen. Maw een echte aromabom met een zeer grote verscheidenheid.

Dit is vooral te wijten aan de malolactische gisting die de wijn zachter maakt gecombineerd met de rijping op houten vaten resulteert dit in een wijn waar aroma's tot ontwikkeling komen.

### Smaak

Koen Maenhout - Klerkenstraat 29 - B-8610 Zarren - GSM +32 (0)492 04 59 53 - [www.lartduvin.be](http://www.lartduvin.be) - [koen@lartduvin.be](mailto:koen@lartduvin.be)  
BTW BE 0846 684 690 - KBC IBAN BE43 7380 3611 1001 - BIC KREDBEBB



Evenwichtige wijn, frisheid steekt na een tijdje de kop op maar geen storende factor, integendeel door deze frisse toets kan deze wijn met meer gerechten gecombineerd worden.

### **Gastronomie**

Door zijn veelvoud aan aroma's en zijn eigenwijs karakter kan deze wijn perfect dienen bij meer 'gastronomische' gerechten, zijn frisheid zort er dan weer voor dat hij een lekker stuk vlees kan opwaarderen naar een culinair orgasme. The Den kan perfect gecombineerd worden met pittige gerechten (Mexicaans, Oosters, ...), gerookte gerechten (varkensschenkel, BBQ), rood vlees (rundsvlees), ...

Een leuke, jong, speelse partner om soepel uw gerechten met uw wijn te integreren.

### **Lekker bij**

BBQ, Exotisch vlees, Gevogelte, Kalfsvlees, Kazen, Lamsvlees, Oosterse gerechten, Pastagerechten, Rundsvlees, Varkensvlees, Vederwild

### **Alcoholgehalte**

13.50 %

### **Inhoud**

750.00 ml/stuk

### **Sluiting fles**

Schroefdop

### **Minimaal bewaarpotentieel**

5 jaar