



False Bay Pinotage

Algemeen

100% Pinotage-wijn, deze druif is de meest populaire rode druif in Zuid-Afrika. Oude, niet gesnoeiide wijnranken liggen aan de basis van deze intense pinotage. De kleine druiven van deze verminkte wingerds zijn intens van smaak en rijk aan karakter.

De druiven worden vroeg in de morgen geplukt om een vroegtijdige gisting te vermijden. Door de biologische insteek, opteert de wijnmaker voor een natuurlijke en wilde gisting (met van nature op de schil aanwezige gistcellen). Dit resulteert in een trager maar fijner fermentatieproces (20 weken!), waardoor elegantere wijnen verkregen worden.

De fermentatie vindt plaats in Inox-tanks, waar het sap tot 3 maal per dag wordt overgepompt om meer extractie van kleuren en tannines te bekomen.

Tenslotte rijpt de wijn gedurende 8 maanden in grote eiken houten vaten, dit tempert de tannines van de Pinotage-druif en voegt complexiteit toe aan de wijn.

Soort

Rood fris

Bodem en ondergrond

Vulkanisch

Druif

Pinotage

Land

Zuid-Afrika

Regio

Paarl

Jaargang

2017

Rijping

Nieuwe vaten

Vatrijping

8 maanden

Cépage/Assemblage

Mono-cépage

Kleur

Intens kersenrode kleur met een schitterende helderheid.

Geur

Aromatische wijn met vooral het zwart fruit (kersen) en de florale toets (violen) die uit het glas springen. Aangevuld met een hint zoethout, vanille, chocoade, drop en een snoep-aroma wordt deze wijn een licht complexe wijn die menig wijnliefhebber zal bekoren. Reeds jong merkt men een animale toets die zich vermengt met het donker fruit.

Smaak

Zachte , evenwichtige wijn met frisse fruitzuren die niet allesoverheersend zijn en mooi verweven



tannines. Dit versmolten geheel resulteert in een jonge, fruitige en soepele wijn.

Gastronomie

Deze wijn kan men perfect combineren met een licht complex diner, stukje rood vlees, pastagerecht, gewoon een BBQ, stoofpotjes of zelfs een lichte wild-maaltijd. De frisheid zorgt ervoor dat deze rode wijn ook tijdens zomerse schouwspelen de aandacht kan trekken. Durf gerust uw wijn een 20' in de koeling te plaatsen tijdens uw BBQ. De fruitigheid en frisheid mag op zwoele zomerse dagen zeker uitgespeeld worden door de temperatuur naar maximum 16° te doen zakken.

Lekker bij

BBQ, Kazen, Lamsvlees, Pastagerechten, Rundsvlees, Varkensvlees, Vederwild

Alcoholgehalte

13.00 %

Inhoud

750.00 ml/stuk

Sluiting fles

Schroefdop

Minimaal bewaarpotentieel

4 jaar