



## False Bay Shiraz

### Algemeen

100% Shiraz-wijn, de druiven zijn afkomstig van de regio's Swartland en Paarl. De gemiddelde zonwaarden zijn vergelijkbaar met de Rhône-vallei in het zuiden van Frankrijk. Ondergrond is vooral klei wat zeer positief is voor waterbehoud op de wijngaard.

De vruchten 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, waardoor elegantere wijnen verkregen worden.

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

Tenslotte rijpt de wijn gedurende 6 maanden in grote eiken houten vaten, dit tempert de tannines en kruidigheid van de Shiraz-druif en voegt complexiteit toe aan de wijn.

### Soort

Rood fris

### Bodem en ondergrond

Klei

### Druif

Shiraz

### Land

Zuid-Afrika

### Regio

Paarl

### Jaargang

2018

### Rijping

Nieuwe vaten

### Vatrijping

6 maanden

### Cépage/Assemblage

Mono-cépage

### Kleur

Intense kersenrode kleur met een schitterende helderheid.

### Geur

Aromatische wijn met een bundel aan aroma's, vooral het zwart fruit (kersen) en de florale toets (violet) veren op bij het walsen van het glas. Aangevuld met een vleugje kruidigheid heb je de ideale cocktail vol fruit en soepelheid. Deze mix wordt verkregen door de wijn niet te persen maar te laten afvloeien, na de natuurlijke gisting van 15 dagen. Een korte rijping van 6 maanden in eiken vaten resulteert in een streepje vanille.

### Smaak

Correcte, jonge, fruitige en soepele wijn ligt zeer mooi in evenwicht. Vooral kersen komen tot hun



recht in de mond. Zijdezachte tannines in combinatie met een gemiddelde afdronk. Ook hier zorgt de rijping van 6 maand op eiken houten vaten voor het perfect versmelten van tannines en fruitzuren met een soepele, zachte wijn als resultaat.

### **Gastronomie**

Lekkere wijn die men met vleesgerechten (BBQ, stuk rood vlees, ...), pasta of een lichte wildmaaltijd kan combineren. Maar ook een harde of halfharde kaas zal zeker en vast een huwelijk aandurven met deze karaktervolle Zuid-Afrikaanse parel.

### **Lekker bij**

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

### **Alcoholgehalte**

14.00 %

### **Inhoud**

750.00 ml/stuk

### **Sluiting fles**

Schroefdop

### **Minimaal bewaarpotentieel**

4 jaar