



Waterkloof Circumstance Shiraz

Algemeen

Zoals de naam reeds doet vermoeden, is het een samenloop van omstandigheden die deze wijn zo uniek maakt. Hij is gemaakt van oude wijnranken, aangeplant in de nabijheid van de zee, waardoor je een lang groeiseizoen krijgt met ontwikkeling van rijpe, geconcentreerde wijnen, fijne zuren en mineralen.

Circumstance Syrah groeit op de hellingen van de Schapenberg. De wijngaard is op ongeveer 4km van de zee gelegen waar de Syrah-druiven groeien op een hoogte tussen 240 en 260 meter boven de zeespiegel. De ondergrond bestaat voornamelijk uit zandsteen met middelgrote stenen, die vooral hun nut bewijzen als een vorm van drainage, tegelijkertijd zorgt de grond ook voor het behoud van condens. De wijngaarden zijn 8 jaar oud en geven een rendement van ongeveer 3 ton/ha.

Voor alle premium-wijnen van Waterkloof is de filosofie van het wijn maken dezelfde. Een traditionele, minimalistische, natuurlijke aanpak met zo weinig als mogelijk inmenging in het proces van wijn maken. Dit zorgt voor wijnen die het karakter van de druif en het terroir nog beter weerspiegelen.

Alle stappen in het proces worden met de nodige omzichtigheid aangepakt, de druiven worden vroeg in de morgen geplukt, waarbij de koele lucht zorgt voor een betere bewaring van de vruchten en hun aroma's, de trossen worden in zijn geheel, langzaam en voorzichtig geperst, de wijnmaker maakt ook hier de keuze voor een natuurlijke, wilde vergisting. Het vruchtensap wordt in open vaten gefermenteerd. Enkel een beetje sulfiet wordt toegevoegd verder geen andere additieven (zuren, enzymen, ...). De druiven worden maximaal 2x per dag naar beneden geduwd om nog betere extractie te hebben van kleur en aroma's. 30 dagen mag de wijn verder 'rijpen' bij de pellen. Om zekere te zijn dat enkel de fijnste tannines naar boven komen, wordt gebruik gemaakt van een mandpers.

De wijn mag dan verder rijpen in nieuwe vaten van 600 liter en dit gedurende 20 maanden. De wijn krijgt ook nog een klaring met eiwit (eieren van het erf) om de tannines nog fijner te maken.

Soort

Rood complex

Bodem en ondergrond

Stenen, Zandsteen

Druif

Syrah

Land

Zuid-Afrika

Regio

Stellenbosch

Jaargang

2016

Rijping

Nieuwe vaten

Vatrijping

20 maanden

Cépage/Assemblage

Mono-cépage



Kleur

Zeer diepe intense kersenrode kleur in combinatie met trage, vette en zelfs licht gekleurde tranen.

Geur

Dit pareltje laat de druif, het terroir en de wijnmaker spreken. Dit is een op-en-top Syrah die kan gebruikt worden als een referentie.

Zwart fruit (kersen) overheerst de neus, maar bij verdere analyse komen daar ook de houtimpresies (vanille, hout) hun kop opsteken, gepaard gaande met een licht floraal karakter (violen), een mooie kruidigheid en een beperkte animale hint (sous bois, champignon)

Smaak

Complexe zachte wijn met een portie fruitzuren die echter mooi versmolten zijn. Evenwichtige wijn die een onderscheiding krijgt.

Gastronomie

Bij deze wijn mag men zijn boekje met gastronomisch tafelen openslaan. Kan vrij zware en pittige gerechten aan. Wild en exotisch vlees is een certitude, maar ook rood vlees, lamsvlees, stoofpotjes of een BBQ kunnen opgeluisterd worden met deze klassewijn. Deze wijn is niet bang van de nodige kruiden (rozemarijn, tijm, ...). Mooie en aangename afdrank finaliseren deze wijn op gepaste wijze.

Lekker bij

BBQ, Exotisch vlees, Haarwild, Lamsvlees, Rundsvlees, Vederwild

Alcoholgehalte

13.50 %

Inhoud

750.00 ml/stuk

Sluiting fles

Schroefdop

Minimaal bewaarpotentieel

8 jaar