



Circumstance Cape Coral Mourvèdre

Algemeen

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 terroir nog beter weerspiegelen. De druiven worden vroeg in de morgen geplukt in de omgeving van Stellenbosch, dit om een vroegtijdige vergisting te vermijden. De koele lucht zorgt tevens voor een betere bewaring van de vruchten en hun aroma's, de trossen worden in zijn geheel, langzaam en voorzichtig geperst zonder nadien bijkomende maceratie.

Mourvèdre is één van de meest onderschatte druiven in de wereld. De wijnstokken staan in Stellenbosch. Door de biologische insteek, opteert de wijnmaker voor een natuurlijke en wilde gisting. Dit resulteert in een trager maar fijner fermentatieproces, waardoor elegantere wijnen verkregen worden. Na de wilde vergisting (5 maand) rijpt de wijn verder 'sur lie' (Lies = dode gistcellen) (2 maand), hierdoor worden er complexere aroma's toegevoegd aan de wijn.

Soort

Rosé complex

Bodem en ondergrond

Stenen, Vulkanisch

Druif

Mourvèdre

Land

Zuid-Afrika

Regio

Stellenbosch

Jaargang

2018

Rijping

Inox

Cépage/Assemblage

Mono-cépage

Kleur

Licht intens zalmroze.

Geur

Een licht aromatische, frisse en elegante wijn waarin zomers fruit (aardbei, perzik) een stijlvolle, delicate aanvulling vindt in de vorm van een mooie kruidigheid. Ook florale kenmerken zijn nooit ver weg.

Smaak

Zachte wijn, mooi onderbouwd door frisse fruitzuren die mooi versmolten zijn. In tegenstelling tot andere rosé-wijnen vindt men hier weinig restsuikers (3.4g/Liter) wat resulteert in een fruitige maar droge wijn. Suctuur en body komen in de mond terug.



Gastronomie

Lekker bij de betere BBQ, maar ook Gevogelte en Koude visgerechten kunnen deze karaktervolle rosé-wijn smaken. Daarnaast ook perfect als droge aperitiefwijn of zelfs bij Oosterse gerechten.

Lekker bij

Aperitief, BBQ, Gevogelte, Koude visgerechten, Kruidige visgerechten, Oosterse gerechten

Alcoholgehalte

13.50 %

Inhoud

750.00 ml/stuk

Sluiting fles

Schroefdop

Minimaal bewaarpotentieel

3 jaar