



Circumstance Cool Cinsault

Algemeen

Zoals de naam reeds doet vermoeden, is het een samenloop van omstandigheden die deze biodynamische 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.

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.

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 wijnstokken staan in Helderberg op een ondergrond van graniet en rotsen en zijn meer als 40 jaar oud. Na een natuurlijke, wilde vergisting rijpt de wijn verder gedurende 8-9 maand in grote eiken vaten (600 liter), hierdoor worden er aroma's en complexiteit toegevoegd aan de wijn.

Soort

Rood fijn

Bodem en ondergrond

Graniet, Stenen

Druif

Cinsault

Land

Zuid-Afrika

Regio

Stellenbosch

Jaargang

2018

Rijping

Oude vaten

Vatrijping

9 maanden

Cépage/Assemblage

Mono-cépage

Kleur

Intens kersenrood

Geur

In de neus vooral rood en zwart fruit (aardbei, bessen), kruiden, drop, vanille en een fijne aardse noot.

Smaak

Oude wijnstokken geven meer gebalanceerde tannine en een lange afdronk. Ook leuk licht fris

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

Door aanvaarding en betaling van deze factuur verklaart de koper de voorwaarden van LartduVin, vermeld op de website (<http://www.lartduvin.be/nl/algemene-voorwaarden>), te aanvaarden. Deze factuur dient contant betaald te worden. De klant erkent dat in geval van niet contante betaling, de eigendomsoverdracht slechts plaatsvindt bij effectieve betaling. Tot bij volledige betaling blijven de goederen eigendom van de verkoper.



geserveerd.

Gastronomie

Volle aromatische wijn die, zoals de naam doet vermoeden, fris gemaakt werd maar ook lekker is fris geserveerd. Zodoende komt de betere BBQ reeds in het vizier van deze fruitige doch complexe wijn. Hij gaat tevens niet uit de weg voor exotisch vlees, wild, lam en rund. Telkens mag de kruidige noot nooit ver weg zijn.

Lekker bij

BBQ, Exotisch vlees, Haarwild, Lamsvlees, Oosterse gerechten, Rundsvlees, Varkensvlees, Vederwild

Alcoholgehalte

13.00 %

Inhoud

750.00 ml/stuk

Sluiting fles

Kurk

Minimaal bewaarpotentieel

5 jaar