



The Revenant Cabernet/Cinsault

Algemeen

The Revenant is voor Paul Boutinot, oprichter van Waterkloof, een stuk 'terugkeren' naar de heimat.

Paul is namelijk afkomstig van de Loire-streek waar de cabernet op het gebied van rode druiven veelvuldig voorkomt.

Deze blend bestaat uit 80% Cabernet Sauvignon en 20% Cinsault.

De Cabernet Sauvignon-wijnstokken zijn nog vrij jonge stokken van 10 tot 15 jaar oud en staan +/-250 meter boven zeeniveau.

De Cinsault-wijnstokken zijn iets oudere bushvines (35-40 jaar oud) en de wijngaarden liggen op 8 km van de Oceaan.

Bushvines betekent iets minder rendement, waardoor de druiven voller en complexer zijn.

De wijnstokken krijgen geen irrigatie, dit komt het rendement niet ten goede, maar wel de kwaliteit van de druiven.

De druiven worden manueel geplukt en de wijngaard wordt op een minimalistische, natuurlijke manier onderhouden.

Natuurlijke, wilde gisten worden gebruikt voor de fermentatie.

Na de vergisting rijpt de Cabernet gedurende 9 maanden op 225 liter eiken vaten.

De Cinsault rijpt dan weer gedurende 9 maanden op oudere 600 liter vaten.

Soort

Rood vol

Bodem en ondergrond

Zand, Zandsteen

Druif

Cabernet Sauvignon, Cinsault

Land

Zuid-Afrika

Regio

Stellenbosch

Jaargang

2017

Rijping

Oude vaten

Vatrijping

9 maanden

Cépage/Assemblage

Assemblage

Kleur

Intens kersenrood.

Geur

Een belegen boeket komt naar boven met aroma's van rood fruit (kersen, bessen), vanille, chocolade, kruiden.



Smaak

Soepel, evenwichtig met een frisse, volle toets.
Zachte tannines, mooie zuren.

Gastronomie

Lekker bij een BBQ, maar rund, varken en zelfs wild zegt geen neen tegen deze karaktervolle Zuiderse wijn.

Lekker bij

BBQ, Lamsvlees, Oosterse gerechten, Rundsvlees, Varkensvlees

Alcoholgehalte

13.50 %

Inhoud

750.00 ml/stuk

Sluiting fles

Schroefdop

Minimaal bewaarpotentieel

6 jaar