



Waterkloof Circumstance Merlot

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.

Circumstance Merlot groeit op de hellingen van de Schapenberg. De wijngaard is op ongeveer 5km van de zee gelegen waar de Merlot-druiven groeien op een hoogte tussen 240 en 260 meter boven de zeespiegel. De koele westenwind die hier waait zorgt voor een frisse invloed in wijngaard en wijnen. De vulkanische 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 12 jaar oud en geven een rendement van ongeveer 6 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 houten 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. 35 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 (30%) en 2e jaars (70%) Franse eiken vaten en dit gedurende 20 maanden.

Soort

Rood vol

Bodem en ondergrond

Stenen, Vulkanisch

Druif

Merlot

Land

Zuid-Afrika

Regio

Stellenbosch

Jaargang

2015

Rijping

Nieuwe vaten

Vatrijping

20 maanden

Cépage/Assemblage

Mono-cépage



Kleur

Intens kersenrood.

Geur

Intens geuren pallet dat de komende jaren enkel maar zal evolueren richting tertiaire aroma's (animaliteit, zoals pels, leder, ...). Op dit moment detecteren we vooral veel zwart fruit (kers, bramen), gecombineerd met hout-impresies (potloodslijpsel, vanille), een subtiele kruidigheid (peper) en tabak.

Smaak

Nog zo jong en toch reeds een stevige structuur en een volle afdronk. Elegantie en finesse komen reeds naar voren in de mond waar mooie fruitzuren aanwezig zijn. De fijne tannines zorgen voor een volle en lange afdronk.

Gastronomie

Lekker bij vederwild, geroosterd vlees (lam, rund, varken) en kan zelfs gedegusteerd worden met harde kazen.

Lekker bij

BBQ, Haarwild, Kalfsvlees, Kazen, Lamsvlees, Rundsvlees, Varkensvlees, Vederwild

Alcoholgehalte

14.00 %

Inhoud

750.00 ml/stuk

Sluiting fles

Kurk

Minimaal bewaarpotentieel

8 jaar