

Rust en Vrede Estate Vineyards Cabernet Sauvignon

Omschrijving

Klassieke wijn met duidelijke aroma's van cassis, zwarte bessen, bramen en moerbeien. Donker fruit aangevuld met hartige tonen van gedroogde kruiden. Rijke tonen van fruit, frisse zuren en tannine. Leer, potloodslijpsel en sandelhout geven complexiteit en diepte aan de wijn.

Druivensoort(en)

Cabernet Sauvignon

Vinificatie

De op het landgoed gekweekte druiven worden met de hand geplukt en gesorteerd. Elk oogstperceel wordt apart gevinifieerd. De druiven worden vervolgens ontveld, gemalen en in open gistingstanks gepompt, waar ze een maceratieperiode van veertien tot 21 dagen ondergaan. Dit met een gisting van zeven dagen met pump-overs en handmatige punch-downs tot viermaal daags. De rijping vindt plaats in 100 procent Franse eikenhouten vaten gedurende 22 maanden.

Herkomst

De wijngaarden Block 7 Syrah en Block 4 Cabernet Sauvignon werden in respectievelijk 1998 en 2000 aangeplant in Tukulu-grond. Deze grond is afkomstig van Helderberg-graniet en Tafelberg-zandsteen, met kleine afzettingen van ijzersteen. Tukulu-grond houdt goed water vast, wat zorgt voor matige stress tijdens droge jaren. Een grotere hoeveelheid zandsteen zorgt voor meer drainage, wat resulteert in een langzame groei en intensere wijnen, zorgvuldig gecontroleerd door én aangevuld met druppelirrigatie.

Eettips

Bij deze hout opgevoede wijn eet je tal van rijke vleesgerechten zoals lamsvlees met kruidenkorst, gegrilde hertenrug met pastinaak of wildzwijnsteak met paddenstoelen roomsaus. Harde gerijpte kazen passen hier ook goed bij.

Aanvullende informatie

Artikelnummer:	0457411
Inhoud:	75
Alcoholpercentage:	13,5
Jaar:	2019
Streek:	Stellenbosch
Appellatie:	WO Stellenbosch



 verbunt
verlinden