

Rust en Vrede Estate Vineyards Syrah

Omschrijving

Mooie geuren van blauwe bessen, rode kersen en bloemen, gevolgd door verse pruimen en zoete kruiden. Complexe tonen van fruit en fijne tannine. Kruiden zoals kardemom, venkel, zwarte peper, nootmuskaat en kruidnagel. Tenslotte een hint van eikenhout. Krachtig met een fruitige finish.

Druivensoort(en)

Syrah

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% 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 wijnstress 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

Deze verfijnde hout-opgevoegde Syrah is heerlijk bij diverse gegrilde gerechten met kruidigheid zoals bavette, runderspiezen met paprika en ui of runderribstuk met cajunkruiden.

Aanvullende informatie

Artikelnummer:	0457401
Inhoud:	75
Alcoholpercentage:	14
Jaar:	2019
Streek:	Stellenbosch
Appellatie:	WO Stellenbosch
Wijnhuis:	Rust en Vrede



 verbunt
verlinden

SALENTEIN
VALLE DE UCO

RAMÓN BILBAO
HARD SICIA ALTA

W.S.J.
GRAHAM'S
ESTABLISHED 1858
PORT

ERRAZURIZ

FARINA
VINIFICAZIONE IN VALPOLICELLA

CHAMPAGNE
BOLLINGER
MAISON FONDÉE EN 1829

KENDALL-JACKSON®

YALUMBA
FAMILY VIGNERONS C. 1849

Laurent
MIQUEL