Obikwa Merlot, South-Africa

De parelhoen die het etiket siert, werd door het Obikwa-volk vereerd. De merlotdruif is minder rustiek en toegankelijker dan de traditionele pinotage. Hij biedt namelijk een perfect evenwicht tussen soepelheid en elegantie. Het is een ideale wijn voor alle gelegenheden. Zijn genereuze profiel wordt zeer gewaardeerd om zijn eenvoud en authentieke charme.

Oorsprong: De druiven zijn afkomstig uit de wijnstreken Paarl en Worcester, in de provincie West-Kaap. Deze terroirs profiteren van een gematigd mediterraan klimaat en gevarieerde bodems, variërend van leisteen tot graniet, waardoor de wijn een mooie aromatische concentratie en een evenwichtige structuur krijgt. De invloed van de zeewind en de overvloedige zon zorgen voor een optimale rijping van de druiven, wat garant staat voor intense aroma's en een mooie frisheid.

Druiven: 100% merlot

Vinificatie: De druiven worden met de hand geoogst, perceel voor perceel, wanneer ze in februari en maart optimaal rijp zijn. Na een gisting bij een gecontroleerde temperatuur tussen 24 °C en 26 °C wordt de wijn gedeeltelijk gerijpt in Amerikaanse eikenhouten vaten, wat hem vanilleachtige tonen en een fluweelzachte textuur geeft. Door de vinificatie per perceel en de rijping op fijne droesem blijft het fruitige karakter van de Merlot behouden, zonder overdaad aan tannines.

Degustatie: De intense robijnrode kleur gaat gepaard met een genereuze neus waarin aroma's van bramen, kersen en een subtiele toets van vanille overheersen. In de mond is hij vol en fluweelzacht, met zijdezachte tannines en een lange afdronk, gedragen door tonen van rood fruit en een vleugje zoete kruiden.

Bewaarpotentieel: Jong te drinken

Ideale serveertemperatuur: 14-16 °C

Combinatie gerechten: Dankzij zijn vlotte afdronk past hij perfect bij elk gerecht waar u normaal een rode wijn zou verwachten. Vooral heel lekker bij gevogelte, kalfsvlees en rood vlees.

- Pita
- Piperade op Baskische wijze
- Kip Moambe (Congolees)
- ...