

Coastal Pinotage, Whalehaven, South-Africa

Il est né dans la région côtière d'Hemel-en-Aarde, ce Pinotage est un cépage unique, issu d'un croisement entre Pinot Noir et Cinsault. Ici il exprime ici toute sa puissance et sa complexité façonné par les brises maritimes et les sols argileux, il allie la rusticité des fruits sauvages à une élégance minérale rare, offrant une expérience à la fois robuste et raffinée.

Oorsprong: De wijnstokken van de Whalehaven Pinotage gedijen in de Hemel-en-Aarde-vallei, een kustgebied waar de kleigronden en de zeewind het hete klimaat temperen. De koele nachten en zonnige dagen zorgen ervoor dat de druiven langzaam rijpen, waardoor een levendige zuurgraad en complexe aroma's behouden blijven. Dit unieke klimaat, gekenmerkt door de invloed van de oceaan, geeft de wijn zijn kenmerkende minerale karakter en zijn onderscheidende frisheid.

Vinificatie: De met de hand geoogste druiven ondergaan een koude maceratie vóór de gisting gedurende 5 dagen, gevolgd door een gisting bij een gecontroleerde temperatuur (24–30 °C) gedurende ongeveer 6 dagen. De rijping in Franse en Amerikaanse eikenhouten vaten (225 l) gedurende 12 maanden verfijnt de structuur en de tannines, waarna een zachte filtratie en botteling volgen die de volledige intensiteit van het terroir behouden.

Degustatie: Hij onthult intense aroma's van veenbes, granaatappel en wilde fynbos, kenmerkend voor de landschappen van Kaapstad. In de mond ontvouwt hij een palet van bramenjam, steranijs en zoethout, waarna hij plaats maakt voor tonen van geroosterde cacao en sandelhout. De tanninestructuur, die zowel soepel als aanwezig is, wordt in evenwicht gehouden door een frisse zuurgraad die de smaakbeleving verlengt.

Combinatie gerechten: Deze wijn past perfect bij gegrild rood vlees, zoals een gekruide steak of wild in saus, maar gaat ook goed samen met typisch Zuid-Afrikaanse gerechten zoals boerewors (lokale worstjes) of gekruide lamsstoofpotjes. Door zijn rustieke en fruitige karakter is hij ook een ideale partner voor gerijpte kazen of desserts met pure chocolade en fynbos, zoals aangeboden tijdens de proeverijen op het domein.