Pinotage, Private Collection, Swartland Winery

Deze wijn brengt de authenticiteit van de Pinotage, de iconische druivensoort van Zuid-Afrika, volledig tot uiting in een volle en evenwichtige interpretatie van de Swartland. Met zijn rijpe fruit, kruidige tonen en zijdezachte textuur weerspiegelt hij het unieke karakter van dit Zuid-Afrikaanse terroir, gevormd door de zon en de invloed van de oceaan.

Oorsprong: Deze wijn is afkomstig uit het Swartland, ongeveer 70 kilometer ten noorden van Kaapstad, en profiteert van een warm en droog klimaat dat wordt getemperd door de zeewind van de Atlantische Oceaan. De gevarieerde bodems en de glooiende heuvels van de regio zorgen voor een optimale rijping van de Pinotage, wat de wijn aromatische concentratie, structuur en diepte geeft.

Druiven: Pinotage

Vinificatie: Les raisins sont récoltés manuellement aux premières heures du matin afin de préserver leur fraîcheur, puis égrappés et foulés. La fermentation alcoolique se déroule en cuves en acier inoxydable à une température contrôlée de 24 à 26 °C. Après pressurage, la fermentation malolactique a lieu en cuves inox pendant environ 14 jours. Le vin est ensuite élevé en cuves pendant jusqu'à 12 mois afin d'assouplir les tanins et d'harmoniser l'ensemble avant la mise en bouteille.

Degustatie: De neus is expressief, met aroma's van rijp rood fruit, kersen en pruimen, aangevuld met kruidige en licht aardse tonen. De smaak is halfvol tot vol, vol en harmonieus, met goed geïntegreerde tannines en een smakelijke afdronk. Een uitstekende pinotage!

Combinatie gerechten: Enkele suggesties: Hij past perfect bij gerechten met karakter, zoals pizza's met vleesbeleg, gerookte eend of gebakken springbok.