

Benguela Cove

Collage 2021

Rood, 41% Cabernet Sauvignon, 23% Malbec,
19% Petit Verdot, 17% Merlot
14% Alcohol
W.O. Walker Bay
Serveertemperatuur 18°C

De druiven voor deze Benguela Cove Collage komen uit het cool climate van Walker Bay, dicht bij Hermanus aan de oceaan. De typische Bordeaux-blend, of “Collage”, eerder elegant dan krachtig, met een mooie diversiteit, krijgt een topscore van 94 punten in de Platter’s Wine Guide. Op dronk, perfect tot 2029.

Wijn & Gerecht

Deze wijn is uitermate geschikt bij een fijne bereiding van vlees, gevogelte of wild zonder een te dominante saus. Denk aan een bereiding van duif of eend met peer en vijgen, een filet pur met wortelcrème en champignons of kalfsvlees.

Vinificatie

De wijngaard geniet van koele dagtemperaturen die 's nachts nog verder dalen. Deze gunstige dagtemperaturen zorgen voor een gelijkmatige rijping van de druiven en een wijn met delicate fruittonen, een fijne tanninestructuur en fijne zuren. De trossen worden met de hand geplukt en afzonderlijk gevinifieerd. Na de assemblage blijft de wijn 18 maanden op Franse eiken vaten, waarvan 45% nieuwe vaten.



Heel intens, zeer donker
kersenrood met een paarse rand.
Schitterend en helder.
Zware gekleurde tranen.



Elegante aroma's van rijp rood
fruit, pruim, marsepein en
zoethout. Nuances van tabak,
ceder en droge kruiden.



Fijne aanzet met rood fruit en
kruiden. Aangename zuren en
aanwezige doch elegante tannines.
Lange afdronk.

