

Old Road Wine Co.

The Butcher and Cleaver 2022

Rood, Shiraz, Pinotage
14% Alcohol
W.O. Cape Coast
Serveertemperatuur 16-18°C

Het hakmes of “Cleaver” kan er gevaarlijk uitzien maar is in de handen van een goed vakman een instrument om prachtige stukken vlees te kappen. De wijnmaker uit Franschhoek wil door het samenvoegen van verschillende druivenrassen, een Cape blend, een wijn samenstellen die perfect bij een mooi stuk vlees past. The Butcher and Cleaver is robuust en kruidig met een mooie structuur. Op dronk, te bewaren tot 2032.

Wijn & Gerecht

Uitermate geschikt bij runds- en lamsvlees; gegrild, stevig gekruid, ... deze wijn houdt in alle omstandigheden stand. Hij past ook perfect bij wild, zoals hinde en hazerug of bij de braai.

Vinificatie

De Shiraz en Pinotage komen uit Stellenbosch; alle wijngaarden zijn geplant op rijke granieten bodems, die intensiteit en een gelaagde structuur geven. De Mourvèdre komt van een oude struikwijngaard in Paarl, die meer body en gewicht geeft aan de wijn. In de kelder wordt deze blend rijkelijk behandeld door 14 maanden te rusten in eikenhouten vaten.



Heel intens, diep kersenrood met een paarse schittering.
Helder en schitterend.
Zware, gekleurde tranen.



Aroma's van rood en zwart fruit, confituur van zwarte kers, braambes, aangevuld met kruiden.
Toets van kaneel en sigarenkistje.



Stevige aanzet met klein zwart fruit en hout. Aanwezige maar aangename tannines en genoeg frisheid. Middellange afdronk.

