

Remhoogte

Vantage Pinotage 2021

Rood, 100% Pinotage
14,5% Alcohol
W.O. Simonsberg-Stellenbosch
Serveertemperatuur 16-18°C

Deze Pinotage combineert de fruitigheid en frisheid van de Pinot Noir met de rijpheid en structuur van de Cinsault. Pinotage werd ontdekt in Stellenbosch en is de typische rode druif van Zuid-Afrika. De wijn is fruitig en sappig met een zeer zachte mond. Hij krijgt 90 punten van de Platter's Wine Guide. Op dronk, te bewaren tot minimum 2029.

Wijn & Gerecht

Bij vlees, gevogelte, groenten en kaas. Deze wijn past perfect bij rood vlees met een kruidige saus, zoals een roastbeef struisvogel of een braai. Ook bij pluimwild, een mediterrane groentenschotel of een gevarieerde kaasschotel is deze wijn zeker een aanrader.

Vinificatie

De druiven komen van 2 hectares bushvines (of struiken) op een granieten ondergrond. De stokken zijn 19 jaar oud. De wijn gist 17 dagen in Franse eiken kuipen van 7000 liter met natuurlijke gisten. De wijn rust nadien in Franse eiken vaten (waarvan 30% nieuwe vaten) van 225 liter gedurende 18 maanden. Vervolgens blijft hij nog 6 maanden in betonnen tanks. De wijn is niet geklaard of gefilterd.



Intens. Kersenrood met een paarse rand. Schitterend en helder.
Zware gekleurde tranen.



Licht intense, elegante neus. Rood fruit, framboos, zwart fruit, cassis, zwarte kers, kruiden, fynbos.
Toetsen van sigarenkistje.



Intense, zuivere aanzet met rijp rood fruit en kruiden in de neus. Sappig en fruitig met fijne frisheid en zachte tannines.
Middellange afdrank.

