

Remhoogte

Chronicle 2021

Rood, Shiraz, Pinotage, Merlot, Cabernet
Sauvignon, Cabernet Franc, Cinsault
14,5% Alcohol
W.O. Simonsberg-Stellenbosch
Serveertemperatuur 16-18°C

De Remhoogte Chronicle begon als de eerste Estate Blend in 2002. De wijnmaker gebruikt een deel van elk van de 19 rode wijngaarden verspreid over het landgoed van 55 hectare. De wijn is fruitig en kruidig met een intense smaak. Heel toegankelijk. Hij krijgt 89 punten van de Platter's Wine Guide. Op dronk, te bewaren tot 2029.

Wijn & Gerecht

Deze wijn is perfect bij grillades van vlees en gevogelte. Hij past ook zeer mooi bij een kaasschotel. We proefden hem bij een opgevulde kalkoenfilet met een vulling van kaas, ham en groene pesto. De wijn was perfect in balans met dit stevig en kruidig gerecht.

Vinificatie

De percelen worden apart geoogst en gevinifieerd. De gisting gebeurt spontaan. De Syrah ondergaat koolzuurmaceratie. Elke druivensoort rijpt gedurende een jaar afzonderlijk in eiken vaten. Na het samenvoegen rijpt de wijn nog een jaar in eiken vaten waarvan 20% nieuwe vaten en 80% tweede en derde vulling. Hij is niet geklaard of gefilterd.



Intens, kersenrood met een paarse schijn. Schitterend en helder. Zwarte doorzichtige tranen.



Elegante neus, rood en zwart fruit, aardbei, cassis, pruim en zwarte olijf. Toetsen van viooltjes en kruidnagel.



Intense, sappige aanzet met kers en pruim in de neus. Volle mond met een toets van peper. Fijne frisheid. Aanwezige maar zachte tannines. Middellange afdronk.

