

Rust en Vrede

Estate 2020

Rood - 64% Cabernet Sauvignon, 28% Syrah,
8% Merlot
14,5% Alcohol
W.O. Stellenbosch
Serveertemperatuur 16-18°C

Jean Engelbrecht is de eigenaar van Rust en Vrede. Het domein, gesticht in 1694, ligt in Helderberg, een warm microklimaat, en produceert daardoor vooral rode wijnen. De Rust en Vrede Estate is het paradepaardje van het domein. De aroma's zijn mooi gelagerd en de mond is bijzonder elegant en evenwichtig. Hij wordt bekroond met 94 punten door de Platter's Wine Guide. De wijn blijft perfect tot minimum 2035.

Wijn & Gerecht

De wijn is perfect bij gastronomische bereidingen van rood vlees of wild met een fijne saus. We denken aan filet pur of hertekalf.

Vinificatie

De druiven worden per soort en perceel apart gevinifieerd. De opbrengst bedraagt +/- 8 ton per hectare. De druiven worden ontsleed, gekneusd en in open hoge gistingstanks gepompt. De most macereert gedurende 21 dagen met fermentatie gedurende 7 dagen met 2 à 4 overpompbeurten en punch-downs per dag. De rijping gebeurt in 100% Franse eikenhouten vaten (20% nieuwe vaten) van 300 liter gedurende 22 maanden.



Intens, kersenrood met een lichte
paarse schijn.
Schitterend en helder.
Zware tranen die traag vallen.



Gelagerd, intense aroma's van
zwart fruit, cassis, tabak en
cederhout. Nadien zwarte kers,
zwarte peper en toets van koffie.



Intense, eerder frisse aanzet met
herhaling van zwart fruit.
Aanwezige tannines.
Lange afdronk.

