Strandveld

The Navigator 2019

Nu kopen !

Rood, 70% Syrah, 26% Grenache, 4% Viognier
14% Alcohol
W.O. Elim
Serveertemperatuur 16-18°C

De Strandveld The Navigator heeft kenmerken van een mooie Noordelijke Rhône wijn. Het koele klimaat in Elim, het zuidelijkste punt van Afrika, geeft ons een complexe, gelagerde wijn met een diversiteit aan fruitige en kruidige aroma's met een zijdezachte structuur en wat mineraliteit. Deze topwijn krijgt 90 punten van Platter's. Perfect tot minimum 2029.

Foodpairing

Deze fijne wijn is perfect bij gastronomische vleesgerechten op basis van gevogelte of wit vlees, zoals een Iberico varkenshaasje of kalfsvlees met een zachte saus. We zien hem ook goed bij gegrild rood vlees zoals een lamsfilet.

Vinificatie

De oogst duurt 5 dagen. De druiven gisten samen tussen 22 en 26°C en blijven in totaal 21 dagen in de kuip met 2 overpompbeurten per dag. De wijn rijpt 18 maanden in Franse eiken vaten van 300 en 500 liter, waarvan 35% nieuwe vaten.

Matig intens, kersenrood.
Helder en schitterend.
Zware doorzichtige tranen.

Complexe neus met aroma's van rood en zwart fruit, framboos, cassis, blauwbes, kruiden, peper, cacao en tabak. Toetsen van vuursteen en lavendel.

Elegante aanzet van zwart fruit en cacao. Fijne zuren en fluwelen tannines. Lichte ziltige toets. Lange smaakpersistentie.

Cape & Grapes

13/01/2023

© Cape & Grapes - Viar bv