

Beeslaar

Pinotage 2022

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

Beeslaar, eigendom van Abrie en Jeanne Beeslaar, is een kleinschalig familiedomein dat voorrang geeft aan kwaliteit. Het domein maakt maar twee wijnen van uitzonderlijke kwaliteit. De Beeslaar Pinotage is een topwijn: complex en elegant met een zeer evenwichtige structuur. De wijn krijgt 93 punten van de Platter's Wine Guide. Op dronk, te bewaren tot 2033.

Wijn & Gerecht

De wijn is perfect bij rood vlees. We dronken hem bij een pure, sappige rosbief. De wijn past ook uitstekend bij elegante wildgerechten, zoals hinde of reebok, en zeker ook bij een gemengde kaasschotel.

Vinificatie

De ondergrond is van klei en graniet. De druiven worden met de hand geplukt, ontleed, gesorteerd. Ze gisten in betonnen open kuipen bij 28°C. De koek wordt om de 2 uur met de hand naar beneden geduwd. Het sap wordt na 3 dagen van de schillen gescheiden. De malolactische gisting en rijping gebeuren gedurende 20 maanden in Franse eiken vaten van 225 liter (50% nieuwe en 50% 2^{de} vulling).



Intens, kersenrood met een paarse rand. Schitterend en helder. Zware doorzichtige tranen.



Intense, elegante en complexe neus. Rood en zwart fruit, framboos, zwarte kers, cassis. Kruiden, peper, fijnbos. Tabak, cacao en cederhout.



Intense aanzet met rijp zwart fruit, kruiden en chocolade in de mond. Frisse zuren en zachte tannines, perfect in evenwicht. Lange afdronk.

