

# Muratie

Ansela van de Caab 2021

Rood, 59% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot,  
15% Cabernet Franc, 6% Petit Verdot  
14% Alcohol  
W.O. Simonsberg-Stellenbosch  
Serveertemperatuur 16-18°C

**Laurens Campher, een Duitse soldaat en eigenaar van Muratie, moest drie dagen stappen om Ansela, zijn vriendin en een slavin, te ontmoeten in Kaapstad. Ze trouwden na de afschaffing van de slavernij. De Muratie Ansela van de Caab is intens in neus en in smaak, met een perfect evenwicht. Hij krijgt 92 punten in de Platter's Wine Guide. Op dronk, kan bewaren tot 2036 en langer.**

## Wijn & Gerecht

De wijn past heel goed bij rood vlees met een elegante saus en een zachte kruiding. Hij is ook zeer lekker bij een kaasschotel.

## Vinificatie

De druiven worden per soort met de hand geoogst, gesorteerd, ontritst en gekneusd. Ze gisten in open kuipen. De opvoeding gebeurt gedurende 22 maanden in Franse eiken vaten, waarvan 50% nieuwe vaten. Na het proeven wordt de wijn samengesteld. Nadien rijpt hij nog 6 maanden voor een perfecte harmonie tussen de druivensoorten.



Intens, diep kersenrood met een  
lichte evolutie.  
Helder en schitterend.  
Zware doorzichtige tranen.



Intense neus, geconcentreerd  
rood en zwart fruit, cassis, braam,  
framboos, aangevuld met peper,  
cacao, olijventapenade, cederhout.



Intense aanzet met sappig zwart  
fruit. Mooie frisheid in de  
middenmond in balans met de  
zachte tannines. Lange afdronk.

