

Olifantsberg

The Bull 2019

Rood, Syrah, Grenache, Mourvèdre, Carignan
 14% Alcohol
 W.O. Breedekloof
 Serveertemperatuur 16-18°C

The Bull is het paradepaardje van Olifantsberg. De wijn weerspiegelt het terroir en noemt daarom “Soul of the mountain”: wilde rotsen, mineraalrijke bodem, steile hellingen, scherpe winden, geurige fijnbos, rijke vruchten en brandende zon. The Bull is intens in aroma’s en smaak met een explosie van fruit en deugdlozende frisheid. De wijn krijgt 94 punten van de Platter’s Wine Guide. Perfect nu en te bewaren tot 2028.

Wijn & Gerecht

Deze volle en intense wijn past zeer goed bij kruidige vlees en gevogelte gerechten. We dronken hem bij een mixed grill op de braai met provencaalse kruiden. Perfect!

Vinificatie

De druiven komen van 10 tot 15 verschillende percelen op de Olifantsberg. De gisting verloopt traag in open kuipen met gemiddeld 30% hele trossen. De componenten blijven 7 maanden in gebruikte eiken vaten. Na de assemblage blijft de wijn nog 6 maanden in Franse eiken vaten, waarvan 8 tot 10% nieuwe vaten.



Intens, kersenrood.
 Schitterend en helder.
 Doorzichtige tranen.



Intense neus, rood en zwart fruit,
 braambes, rode bes, kruiden, salie,
 tijm. Rokerige toetsen, tabak,
 gebrande koffie.



Intense aanzet met gebrande
 toetsen en expressief zwart fruit.
 Mooie fraîcheur en zeer zachte
 tannines. Lange afdronk.

