

Rust en Vrede Estate

Omschrijving

Intense geuren van bramencompote, cassis en verse pruimen met tonen van vanille, crème brûlée en ceder. Het uitgesproken bouquet loopt door in de mond met intense aroma's van bessenfruit, zoethout en chocolade tot gevolg. Een rijke, volle wijn met krachtige tannines en een verfijnde complexiteit.

Druivensoort(en)

60% Cabernet Sauvignon, 30% Syrah, 10% Merlot

Vinificatie

De op het landgoed gekweekte druiven worden met de hand geplukt en gesorteerd. Elk oogstperceel wordt apart gevinifieerd. De druiven worden vervolgens ontveld, gemalen en in open gistingstanks gepompt, waar ze een maceratieperiode van veertien tot 21 dagen ondergaan. Dit met een gisting van zeven dagen met pump-overs en handmatige punch-downs tot viermaal daags. De rijping vindt plaats in 100% Franse eikenhouten vaten gedurende 22 maanden.

Herkomst

De druiven, welke genoemd zijn naar de aanplant op het landgoed, komen van 3 verschillende plots. De Tukulu-grond is afkomstig van Helderberg-graniet en Tafelberg-zandsteen, met kleine afzettingen van ijzersteen. Tukulu-grond houdt goed water vast, wat zorgt voor matige stress tijdens droge jaren. Een grotere hoeveelheid zandsteen zorgt voor meer drainage, wat resulteert in een langzame groei en intensere wijnen, zorgvuldig gecontroleerd door én aangevuld met druppelirrigatie.

Eettips

Dit paradepaardje van Rust & Vrede vraagt om volle en krachtige gerechten zoals ossenhaas of ribeye van de braai.

Aanvullende informatie

Artikelnummer:	0457420
Inhoud:	75
Alcoholpercentage:	14,5
Jaar:	2017
Streek:	Stellenbosch
Appellatie:	WO Stellenbosch
Wijnhuis:	Rust en Vrede

