

FLEUR DU CAP, SERIES PRIVÉE, MERLOT UNFILTERED



OMSCHRIJVING

Een diepe en intense Merlot met lagen van pruim, kers en zwarte bes. De smaak is rijk en fluwelig, met soepele tannines die lengte en warmte geven. Een wijn met gewicht en elegantie tegelijk.

VINIFICATIE

De druiven zijn met de hand geplukt, vervolgens geplet via een sorteertafel en gefermenteerd in roestvrijstalen tanks. Smaak- en tannine-extractie is dagelijks geëvalueerd en beheerd door handmatig de schillen naar beneden duwen. Na de gisting is de wijn overgebracht naar Franse en Amerikaanse eikenhouten vaten voor malolactische gisting. De wijn heeft 18 maanden gerijpt. De Serie Privée-wijnen zijn ongefilterd. Met de tijd en de zwaartekracht vallen de ongewenste vaste deeltjes naar de bodem. Het resultaat is een wijn die net dat beetje extra laat zien in de neus en smaak; een diepere, rijkere, complexere en aanhoudende intensiteit.

VERKOOPARGUMENTEN

18 maanden rijping op Frans en Amerikaans eiken.

AWARDS

2020 - Tim Atkin : 90/100 in 2024 | 2020 - Concours Mondial de Bruxelles : Silver in 2023

AANVULLENDE INFORMATIE

Druivenrassen: Merlot
Merk: Fleur du Cap
Land: Zuid-Afrika
Gebied: Stellenbosch
Kleur: Rood
Categorie: Wijn
Smaakwijzer: Krachtig, Kruidig, Vol
Alcohol percentage: 14.5