



OMSCHRIJVING

Diep donkerrood, krachtig en tegelijkertijd soepel en zacht. In de geur en smaak typische aroma's van cabernet: cassis, gedroogde pruim en kruiden.

VINIFICATIE

De druiven werden met de hand en machinaal geoogst in februari en maart. Het fruit is fijngemalen en vervolgens twee weken koel gefermenteerd op de schil in temperatuur gecontroleerde roestvrijstalen tanks bij 25 °C tot 28 °C. Na voltooiing van de malolactische fermentatie is de wijn gedurende zes maanden gerijpt in contact met Frans en Amerikaans eiken. Vervolgens voorzichtig gefilterd voordat het is gebotteld.

VERKOOPARGUMENTEN

6 maanden houtrijping. Gedeeltelijk handgeplukt. Complexiteit door combinatie van druiven uit verschillende wijngaarden.

AANVULLENDE INFORMATIE

Druivenrassen: Cabernet Sauvignon
Merk: Drostdy Hof
Land: Zuid-Afrika
Gebied: Westkaap
Kleur: Rood
Categorie: Wijn
Smaakwijzer: Krachtig, Kruidig, Zacht
Alcohol percentage: 12.5