



## OMSCHRIJVING

Deze wijn heeft een diepe robijnrode kleur met een heldere tint. In de neus toont het meerdere lagen donker fruit zoals pruimen, zongerijpte kersen en zwarte bessen. De smaak is zacht, rijk en fluwelig met uitgebalanceerd fruit en soepele rijpe tannines die leiden tot een groot rijpingspotentieel.

## 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

Met de hand geoogst. 18 maanden hout rijping. Ongefilterd.

## 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