



OMSCHRIJVING

Deze volle wijn heeft een robijnrode kleur met aroma's van rijpe bessen, kersen en hints van eiken. In de mond is deze uitgebalanceerde wijn fluweelzacht en mondvullend met zacht fruit en elegante kruiden met zachte tannines.

VINIFICATIE

De druiven zijn met de hand geplukt. Na het pletten zijn de druiven geëent met geselecteerde gist. Om fruitsmaken te behouden is de fermentatietemperatuur geregeld op 24 tot 26 °C. Malolactische fermentatie heeft van nature plaats gevonden. De rijping van 12 maanden heeft plaats gevonden in een combinatie van nieuwe Franse en Amerikaanse vaten.

VERKOOPARGUMENTEN

Met de hand geoogst. 12 maanden houtrijping. De druiven groeien aan wijnstokken van ongeveer 15 jaar oud.

AWARDS

2020 - Platter's : 4 stars

AANVULLENDE INFORMATIE

Druivenrassen: Cabernet Sauvignon
Merk: Fleur du Cap
Land: Zuid-Afrika
Gebied: Stellenbosch
Kleur: Rood
Categorie: Wijn
Smaakwijzer: Krachtig, Kruidig, Vol
Alcohol percentage: 15