



OMSCHRIJVING

De wijn is robijnrood van kleur met aroma's van kersen en pruimen in de neus. In de mond is deze volle wijn goed uitgebalanceerd en fluweelzacht met zacht fruit en een vleugje eikenhout dat blijft hangen in de afdronk.

VINIFICATIE

Half februari zijn de druiven met de hand geplukt. In de kelder zijn de druiven zorgvuldig geplet en geënt met een geselecteerde gist. Om fruitsmaken te behouden, is de fermentatietemperatuur geregeld op 25 °C. Na de gisting is de wijn afgetapt en de schillen geperst zonder de harde persing. Malolactische fermentatie vond van nature plaats. De wijn heeft gerijpt met een combinatie van Frans en Amerikaans eiken vaten.

VERKOOPARGUMENTEN

Met de hand geoogst. 12 maanden houtrijping.

AWARDS

2020 - Michelangelo International Wine & Spirits Awards : Double Gold in 2022 | 2020 - Platter's : 4 stars in 2022

AANVULLENDE INFORMATIE

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