# Whalehaven Pinot Noir "Shale Summit", "Hemel en Aarde", South-Africa




*Whalehaven Pinot Noir 'Shale Summit' is een wijn die de elegantie en diepte van de leisteenbodems van de Hemel-en-Aarde Ridge regio weergeeft. Deze wijn is het resultaat van een toewijding aan uitmuntendheid, waarbij elke stap van het wijnmaakproces zorgvuldig wordt georkestreerd om het unieke karakter van het terroir tot uitdrukking te brengen. Hij symboliseert de harmonie tussen natuur en vakmanschap en biedt een rijke en genuanceerde zintuiglijke ervaring.*

**Oorsprong:** De regio Hemel-en-Aarde Ridge geniet van een koel zeeklimaat, met leisteenbodems die de wijn een kenmerkende mineraliteit geven. De zeebries en de temperatuurschommelingen tussen dag en nacht bevorderen de langzame, evenwichtige rijping waar pinot noir goed bij gedijt. Nu we hier zijn, begrijpen we de volledige betekenis van de lucht, het land en de oceaan waar de walvissen elk jaar langskomen en zelfs een tijdje blijven.

**Druiven:** Pinot noir

**Vinificatie:** De regio Hemel-en-Aarde Ridge geniet van een koel zeeklimaat, met leisteenbodems die de wijn een kenmerkende mineraliteit geven. De zeebries en de temperatuurschommelingen tussen dag en nacht bevorderen de langzame, evenwichtige rijping waar pinot noir goed bij gedijt. Nu we hier zijn, begrijpen we de volledige betekenis van de lucht, het land en de oceaan, waar elk jaar walvissen langskomen en zelfs een tijdje blijven.

**Degustatie:** In de neus biedt deze Pinot Noir een aromatisch boeket van kersen, witte chocolade en pruimen. In de mond onthult hij smaken van framboos, aardbei en lichte specerijen, ondersteund door levendige zuren. De wijn heeft een medium body, met tonen van geroosterd eikenhout, mineralen en kersenpitzoet, en een lange afdronk met een vleugje groene tabac.

**Ideale serveertemperatuur:** 16-18 °C

**Combinatie gerechten:** Deze wijn is ideaal bij gegrild rood vlees, wildgerechten en rijpe kazen. Hij past ook goed bij paddenstoelgerechten en gerechten op basis van eend.