Taaibosch Crescendo, Stellenbosch



Taaibosch Crescendo onderscheidt zich door zijn klassieke Bordeaux-stijl blend, gedomineerd door Cabernet Franc, versterkt door Merlot en aangevuld met Cabernet Sauvignon, een getrouwe weerspiegeling van het unieke terroir van het domein.

Oorsprong: Het Taaibosch-terroir is uniek, gelegen op een hoogte van 380 meter op de hellingen van de Helderberg, tegenover False Bay. De wijnstokken profiteren hier van verfrissende zeebriesjes die een langzame, evenwichtige rijping van de druiven bevorderen. Alles wordt biologisch geteeld om de pure, levende expressie van dit uitzonderlijke terroir te behouden.

Druiven: 49 % de cabernet franc, 36 % de merlot et 15 % de cabernet sauvignon

Vinificatie: De Taaibosch Crescendo druiven worden met de hand geoogst en voorzichtig door de zwaartekracht overgeheveld naar roestvrijstalen en betonnen vaten. Koude maceratie gaat vooraf aan de gisting, waardoor aroma's en kleur zachtjes worden geëxtraheerd. Na de gisting rijpt de wijn 13 maanden in Franse eiken vaten en rijpt dan 12 maanden in kuipen en betonnen vaten om een harmonieuze blend te verkrijgen.

Degustatie: In de mond verleidt de Taaibosch Crescendo 2020 met zijn zuivere aroma's van rode bessen en blauwe bessen, gedragen door een zijdezachte, romige textuur. De lange afdronk met fijne, fluweelzachte tannines onthult een prachtige elegantie.

Bewaarpotentieel: 10 tot 15 jaar.

Combinatie gerechten: Een gebraden kalfskotelet, eendenborst of gevogelte met morilles is een perfecte combinatie. Zijn fijne aroma's passen ook goed bij paddenstoelgerechten of rijpe kazen.