

Merlot, Private Collection, Swartland Winery



Het Swartland, gelegen op ongeveer 70 km ten noorden van Kaapstad, geniet van een typisch Zuid-Afrikaans warm klimaat, getemperd door de verfrissende invloeden van de Atlantische Oceaan, wat ideale omstandigheden biedt voor de rijping van de Merlot, die daar aroma's van rijp fruit, mooie zachte tannines en een natuurlijke balans ontwikkelt.

Oorsprong: Deze wijn is afkomstig uit het Swartland, ongeveer 70 kilometer ten noorden van Kaapstad, en profiteert van een warm en droog klimaat, dat in evenwicht wordt gehouden door de verfrissende bries van de Atlantische Oceaan. De glooiende heuvels en de diversiteit van de bodems zorgen voor een optimale rijping van de Merlot, wat resulteert in een geconcentreerd aroma, soepelheid en een natuurlijk evenwicht.

Druiven: merlot

Vinificatie: De druiven worden in de vroege ochtenduren met de hand geoogst om hun versheid te behouden, waarna ze worden ontsleed en geplet. De alcoholische gisting vindt plaats in roestvrijstalen tanks bij een gecontroleerde temperatuur tussen 24 en 26 °C. Na het persen verloopt de malolactische gisting in roestvrijstalen tanks gedurende ongeveer 14 dagen. De wijn rijpt vervolgens tot 12 maanden in tanks om de tannines te verzachten en te integreren voordat hij wordt gebotteld.

Degustatie: De neus opent met een elegant bouquet van rijpe rode en zwarte vruchten, aangevuld met subtiele chocoladetonen. De smaak is rond en harmonieus, met soepele tannines, een mooie frisheid en een smakelijke, evenwichtige afdronk.

Combinatie gerechten: Hij past perfect bij pastagerechten, rood vlees, stoofschotels en hartige soepen zoals ossenstaartsoep.