Obikwa Pinotage, South-Africa



Obikwa, een naam die een eerbetoon is aan een moedig volk uit Kaapstad, roept de avontuurlijke geest en culturele rijkdom van Zuid-Afrika op. Deze wijn, gesymboliseerd door de struisvogel, een dier dat staat voor vitaliteit en veerkracht, belichaamt het genereuze karakter en de warmte van Pinotage, de kenmerkende druivensoort van het land.

Oorsprong: De druiven zijn afkomstig van wijngaarden met leibomen en struiken in de regio's Helderberg, Durbanville en Stellenbosch, op hoogtes variërend van 50 tot 180 meter. Deze terroirs, gekenmerkt door gevarieerde bodems en een mediterraan klimaat, bieden een optimale rijpheid en een mooie aromatische concentratie.

Druiven: 100% piotage

Vinificatie: De druiven worden met de hand geoogst wanneer ze volledig rijp zijn en ondergaan een vijfdaagse maceratie vóór de gisting om kleur en aroma's te extraheren. Na het persen vindt de malolactische gisting plaats, gevolgd door een rijping van twee tot drie maanden in Amerikaanse eikenhouten vaten. Voor het bottelen vindt een tangentiële filtratie plaats.

Degustatie: Zijn robijnrode kleur met paarse reflecties onthult een intense neus van bramen, pruimen en gedroogde pruimen, versterkt door subtiele kruidige tonen die afkomstig zijn van de rijping op hout. In de mond ontvouwt hij een palet van zwarte en rode vruchten, met een soepele structuur en een aanhoudende afdronk.

Bewaarpotentieel: Jong te drinken

Ideale serveertemperatuur: 14-16 °C

Combinatie gerechten: Hij past uitstekend bij rijke en smaakvolle gerechten: ossenstaart, stoofschotels, gegrilde gerechten, wild, pizza's of pasta.

- Merguez en rode bonen
- Stoofpot (hert, everzwijn)
- ...