



Simonsig Redhill Pinotage

Stellenbosch, Zuid-Afrika

KLIMAAT & TERROIR: Zeeklimaat met relatief droge, warme zomers en milde winters. De roodgekleurde bodem bestaat uit verbrokkelde en verweerde schalie.

VINIFICATIE: De handmatig geoogste druiven wordt gekneusd, ontsteeld en na twee dagen koude schilnweking in open vaten vergist. De wijn rijpt 19 maanden in nieuwe (70%) en tweedeaars (30%) vaten van Frans eikenhout.

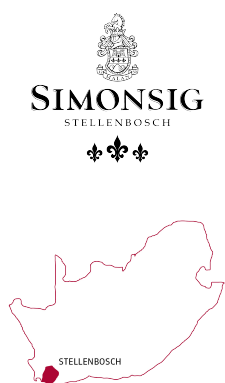
DRUIVEN: pinotage (100%)

ALCOHOL PERCENTAGE: 14,00%

GEUR & SMAAK: Donkerrood, geconcentreerd en aromatisch met cranberry, kers, aardbei, viooltjes, witte peper en cederhout. De smaak is vol en fruitig met zwarte kers, rode bes, soepele tannines en een lange afdronk.

SERVEERSUGGESTIE: Geweldig bij klassieke Zuid-Afrikaanse gerechten zoals Cape Malay bobotie of sosaties (spiesjes) van paddenstoelen. Ook top bij gegrilde tonijn, langzaam geroosterde pork belly, lamsrack uit de oven en gevulde aubergines.

WEETJE: Frans Malan liet in de jaren 70 als eerste zijn pinotage in nieuw hout rijpen. Tegenwoordig oogst Simonsig zijn houtgerijpte Redhill Pinotage van de beroemde rode bodem, beschouwd als de beste voor rode topwijnen om zijn goede vochthuishouding.



Binnen het brede assortiment van Simonsig is er voor elke wijnliefhebber en voor elk budget wel een favoriet. De pioniersgeest van Frans Malan is al vele malen geroemd; hij bracht in 1971 de eerste Vonkelwijn op de markt en was een van de eerste Zuid-Afrikaanse wijnmakers die experimenteerde met chardonnay en investeerde in moderne keldertechnieken. Ook had hij een voortrekkersrol in het eerherstel van de authentieke chenin blanc. Vandaag de dag hebben Frans' zonen Francois en Johan nog steeds een cruciale rol in het wijnbedrijf als actieve leden van de Raad van Bestuur. Zij worden bijgestaan door hun kinderen: Christelle werkt als financieel manager en Michael is de keldermeester van het Zuid-Afrikaanse wijnhuis. Simonsig verbouwt op meer dan 200 hectare een scala aan druivenrassen en maakt daarvan zowel varietal-wijnen als intrigerende blends, zoals de rode Cape-blend met een hoofdrol voor pinotage en een witte Rhône-blend.