Radford Dale Vinum Pinotage

Stellenbosch, Zuid-Afrika

KLIMAAT & TERROIR: De druiven zijn afkomstig van 24 jaar oude wijngaarden in het noordelijke deel van Stellenbosch. De alluviale bodems bevatten veel graniet.

VINIFICATIE: Na fermentatie rijpt de wijn op gebruikte Franse eikenhouten barriques.

DRUIVEN: pinotage

ALCOHOL PERCENTAGE: 13,00%

GEUR & SMAAK: Zeer elegante, paarsgekleurde wijn met aroma's van rijpe aardbei, moerbei, bosvruchten en rozenwater. Medium body wijn met rijpe tannines en een frisse afdronk.

SERVEERSUGGESTIE: Serveer deze wijn licht gekoeld bij alles van de grill of BBQ, pulled pork en kruidige stoofpotten of lamskoteletten.

WEETJE: Pinotage is een kruising tussen pinot noir en cinsaut (hermitage), gecreëerd door Professor Abraham Perold in 1925. De druif is uniek voor Zuid-Afrika en wordt niet alleen gedronken als monocépage maar komt ook voor in de Cape Blend.

Vegan

RADFORD DALE

Radford Dale werd in 1998 opgericht door pioniers Ben Radford en Alex Dale. Na jarenlang ervaring op te hebben gedaan in respectievelijk Barossa Valley en de Bourgogne, besloten Radford en Dale terug te keren naar Zuid-Afrika om daar aan de basis te staan van de Zuid-Afrikaanse wijnrevolutie. Radford Dale is inmiddels een team dat bestaat uit drie internationale investeerders uit het Verenigd Koninkrijk, Australië en Frankrijk, samen met lokale partners Heather Whitman, Kathleen Krone, Andy Openshaw en Jacques de Klerk (verantwoordelijk voor wijnbouw en vinificatie). Het wijnhuis opereert zeer duurzaam en produceert sinds de aankoop van hun gecertificeerde Organic Estate in Elgin 100% biologische wijnen. De wijngaarden liggen verspreid over de West-Kaap: van de hellingen van de Helderberg in Stellenbosch tot aan de bergen van het koele Elgin. Radford Dale verbouwt hier onder andere chenin blanc, pinot noir en syrah en was het eerste wijnhuis dat in 20 jaar tijd gamay aanplantte.

Kwast WIJNKOPERS
FAMILY OWNED SINCE 1978