



Morgenster Lourens River Valley

Stellenbosch, Zuid-Afrika

KLIMAAT & TERROIR: Zeeklimaat met relatief droge, warme zomers en milde winters. De roodgekleurde bodem is rijk aan ijzer, klei en mineralen.

VINIFICATIE: De druiven worden per soort apart vergist en rijpen elk 18 maanden op Frans eikenhout, waarvan 25% nieuw en 75% gebruikt.

DRUIVEN: merlot (38%), cabernet sauvignon (36%), petit verdot (18%), cabernet franc (8%)

ALCOHOL PERCENTAGE: 14,00%

GEUR & SMAAK: Aroma's van zwarte kers, cassis, aardbei, getoast brood en ceder. De wijn is uitstekend in balans, met zachte tannines tegenover aangenaam rijk fruit en een spannende lengte.

SERVEERSUGGESTIE: Een mooie combinatie met vleesgerechten of belegen kazen.

WEETJE: Deze wijn kan al gedronken worden (hoewel decanteren aan te bevelen is), maar 3 tot 5 jaar flesrijping zal de complexiteit ten goede komen.



MORGENSTER
ESTATE



Morgenster Estate ligt aan de voet van de Helderberg in Somerset West in Stellenbosch, het hart van de westelijke Kaap. Behalve wijnen in de stijl van Bordeaux maakt men hier een alom geprezen Extra Virgin Olijfolie. Het is een historisch domein dat in 1708 in handen kwam van Jacques Malan, een uit Frankrijk gevluchte hugenoot met een wijngeschiedenis. In 1992 kwam Morgenster in het bezit van de Piemonteëes Giulio Bertrand, die zoals het een goede Italiaan betaamt, druivenstokken en olijfbomen aanplante. Onder zijn leiding verwierf het wijnbedrijf internationale faam. Zeker toen in 2009 Henry Kotzé werd aangetrokken als wijnmaker en keldermeester en samen met Pierre Lurton, directeur en consultant van Cheval Blanc, de Bordeaux-blends Morgenster Estate Reserve en Lourens River Valley creëerde. In 2021 werd Henry opgevolgd door wijnmaakster Yolande van Staden. Inmiddels zijn Giulio's dochter Federica en kleindochter Vittoria eigenaren van het domein.