



Morgenster The Reserve

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 met de hand geoogst en op klassieke wijze geperst en vergist. De afzonderlijke afgevoelde perssappen rijpen vervolgens achttien maanden op Franse barriques, waarvan 60% nieuw en 40% gebruikt.

DRUIVEN: cabernet sauvignon (43%), merlot (35%), cabernet franc (15%), petit verdot (7%)

ALCOHOL PERCENTAGE: 14,50%

GEUR & SMAAK: Morgenster is een rijke, geconcentreerde wijn met aroma's van zwarte bessen, pruimen, peper en andere kruiden, omkleed door een heerlijke toets van zoethout, vanille en ceder.

SERVEERSUGGESTIE: Heerlijk bij klassieke, rijke vleesgerechten en stoofpotten.

WEETJE: Morgenster wordt hoog gewaardeerd door wijncritici. De jaargang 2014 kreeg bijvoorbeeld 91 punten van Robert Parker en 92 punten bij de Decanter World Wine Awards.



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 Piemonteërs 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.