



Simonsig Pick of the Bunch Pinotage

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 volledig vergist in temperatuur gecontroleerde roestvrijstalen tanks. Daarna rijpt 20% van de wijn 8 maanden op gebruikte Franse eikenhouten vaten.

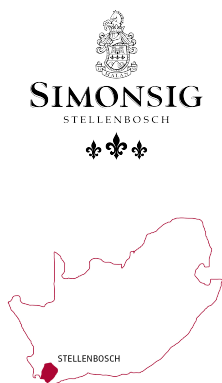
DRUIVEN: pinotage (100%)

ALCOHOL PERCENTAGE: 14,00%

GEUR & SMAAK: Aromatische wijn boordevol rood fruit zoals framboos, aardbei en rode bes in combinatie met zoete specerijen en fluweelzachte tannines.

SERVEERSUGGESTIE: Lichtgekoeld geserveerd, heerlijk bij stevige pasta's en stoofpot van zongedroogde tomaten of wildgerechten zoals struisvogelsteak, Wagyu-burgers, pizza en natuurlijk een traditionele Zuid-Afrikaanse braai.

WEETJE: De eerste rode wijn die Simonsig in 1970 uitbracht, was een pinotage. Pinotage is een kruising tussen pinot noir en cinsault, ontwikkeld in 1925 door professor A.I. Perold. Pick of the Bunch verwijst naar de beste in zijn klasse.



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.