



Simonsig Frans Malan

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 handmatig geoogste druiven worden op traditionele wijze vergist. Vervolgens rijpt de wijn 13 maanden in nieuwe en tweedejaars vaten van Frans (86%) en Amerikaans (14%) eikenhout.

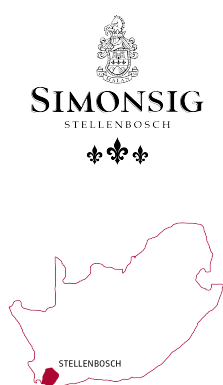
DRUIVEN: pinotage (66%), cabernet sauvignon (28%), merlot (6%)

ALCOHOL PERCENTAGE: 13,50%

GEUR & SMAAK: Robijnrode wijn met een weelderig bouquet van rijpe rode kers, pruim, specerijen, tabak en zoethout. De smaak is elegant en gebalanceerd met perfect geïntegreerd hout en soepele tannines.

SERVEERSUGGESTIE: Ideale wijn bij een scala aan vleesgerechten en die mogen best gekruid zijn! Gegrilde biefstuk met een Egyptische dhukka-korst, langzaam geroosterde pork belly, gebraden eend en (veder)wild.

WEETJE: De blend werd door Simonsig in 1991 gecreëerd. Vintage 1991 was zo'n groot succes dat Simonsig besloot om de wijn voor een breder publiek te produceren en te vernoemen naar oprichter en patriarch Frans Malan.



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.