



Delaire Graff Estate Botmaskop

Stellenbosch, Zuid-Afrika

KLIMAAT & TERROIR: De wijngaarden liggen tussen 300 en 500 meter boven de zeespiegel. Dit schept, in combinatie met de uitstekend watervasthoudende ondergrond en een verkoelende zeebries, dé perfecte condities voor wijnbouw.

VINIFICATIE: De zorgvuldig geselecteerde druiven worden onsteeld en ongeknusd vergist en regelmatig ondergedompeld. Daarna rijpt de wijn 16 maanden in Franse eiken vaten, waarvan 50% nieuw.

DRUIVEN: cabernet sauvignon (65%), cabernet franc (13%), petit verdot (11%), merlot (8%), malbec (3%)

ALCOHOL PERCENTAGE: 14,50%

GEUR & SMAAK: Krachtige maar fluweelzachte wijn met klassieke aroma's van donker bessenfruit, kruiden en cassis. Tannines zijn mooi rond en de afdronk is intens aanhoudend.

SERVEERSUGGESTIE: Gegrild vlees, diverse Mediterrane gerechten en harde kazen.

WEETJE: Botmaskop, een verbastering van Bootmanskop, is het uitkijkpunt vanwaar de lokale boeren werden geattendeerd op binnenvarende schepen en dus handelsmogelijkheden voor hun versproducten.



DELAIRE
GRAFF
ESTATE



Op de flanken van de Botmaskop, één van de pieken van de Helshoogte Pas en vroeger een uitkijkpunt vanwaar men schepen kon zien aankomen, is Delaire Graff Estate gevestigd. Het wijngoed ligt op 300 tot 500 meter hoogte, waar de rijke, watervasthoudende bodem en de verkoelende zeebries voor een trage en perfecte rijping van de druiven zorgen. Bij Delaire Graff wordt vanwege het koele microklimaat gemiddeld drie weken later geoogst dan elders in Stellenbosch. De getalenteerde wijnmaker Morné Vrey is verantwoordelijk voor de verfijnde wijnen van het bedrijf. Morné doorliep stages in Frankrijk en Duitsland, en heeft het potentieel van Delaire Graff Estate tot volle wasdom gebracht. De rode wijnen blinken uit door hun elegantie, stevige fruit en soepele tannines. De witte wijnen imponeren vanwege hun frisheid die het resultaat is van de langzame rijping van de druiven.