



Delaire Graff Estate Cabernet Franc Rosé

Stellenbosch, Zuid-Afrika

KLIMAAT & TERROIR: De wijngaarden liggen tussen 300 en 500 meter boven de zeespiegel, op de ketens van de Simonsberg en Helderberg. De ondergrond is uitstekend watervasthoudend en er waait altijd een verkoelende zeebries.

VINIFICATIE: De zorgvuldig geselecteerde druiven worden onsteeld en ongekneusd vergist en regelmatig ondergedompeld. Een klein beetje op vat gefermenteerde rosé zorgt voor extra diepte in de smaak.

DRUIVEN: cabernet franc

ALCOHOL PERCENTAGE: 13,00%

GEUR & SMAAK: Sappig, fris en romig met rijpe aardbei, rode bessen, cassis en suikerspin, een lichte kruidigheid en een sappige, knisperende en droge afdrank.

SERVEERSUGGESTIE: Als aperitief en bij vele gerechten, zoals koude visgerechten en (vis)salades, maar ook bij tapas, bij veel Aziatische (vis)gerechten en bij gerookte zalm.

WEETJE: Deze wijn heeft een aanbevolen verouderingspotentieel van maximaal vijf jaar. Gedurende deze tijd zal de wijn evolueren om een meer expressief fruitig karakter en een levendige zuurgraad te onthullen.

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.