SKJOLD BURNE

Varenummer: 0521485

2014 BELLINGHAM HOMESTEAD RANGE PINOTAGE

SYDAFRIKA, WESTERN CAPE, STELLENBOSCH



Smagfuld med veludviklede tanniner

Vinen opleves med en intens mørkerød farve med en lys, rød kant i glasset. I næsen mødes man af søde krydderier, blommer og morbær med hint af vanilje. Smagen af jordbær og sorte kirsebær efterfølges af hints af modne, saftige hindbær. I eftersmagen dominerer velintegrerede egetræsnoter med spændende tanniner.

En velegnet ledsager til en god lammesteg, vildt, spareribs, oksehaler eller Osso Buco.

Serveringstemperatur: 15-18°C.

KARAKTER	Tør	Sød
FYLDE	Let	Kraftig

Fremstilling

Druerne kommer fra vinmarker beliggende mere end 200 m over havets overflade, og den friske sydvestlige vind fra False Bay fejer ind over vinmarkerne. Vinstokkene vokser i en blanding af granit og jord. Druerne plukkes i hånden i slutningen af februar. Gæring sker langsomt med drueskindet, som slås ned i vinen for at få mere farve frem, inden den malolaktiske gæring og modning finder sted i tønder. Vinen lagrer 11 måneder på franske egetræsfade inden tapning på flasker.

Om Producenten

Bellingham's historie begynder i 1693, hvor de første 1000 vinstokke blev plantet af hollænderen: Gerrit Janse van Vuuren og hans hustru. I 1943 overtog Bernard Podlashuk vinhuset og startede den innovation, der stadig styrer firmaet i dag. Den første rosévin i Sydafrika i 1949 og den første Shiraz i 1956 viser, hvordan man fra start har ville udvikle sig. I dag er Bellingham stadig forrest med at udvikle nye spændende vine og højne kvaliteten af sine klassikere.

Manden i marken, Stephen Joubert, og vinmageren i kælderen, Niël Groenewald, deler et ønske om at fremtrylle vine med stor typicitet for jordbunden og druerne. Vine med kraftfuld struktur og en stil der passer til forbrugerens ønske.

★★★★★ Ekstra Bladet

★★★★★ FinansBureauet

★★★★★ VinAvisen

★★★★★ Winelab.dk