

2014 BELLINGHAM THE BERNARD SERIES SMALL BARREL S.M.V.

SYDAFRIKA, PAARL

Intens med lang silkeblød eftersmag

Mørk rubinrød farve, næsten sort. Kompleks duft med noter af chokolade, vanille, modne kirsebær og lidt krydderier. Vinen er enorm fyldig i smagen med noter af viol, mørke bær og de fineste bløde tanniner. En vin på meget højt niveau!

Velegnet til kraftfulde kødretter, gerne grillet! Serveringstemperatur: 15-18°C.

KARAKTER Tør ● — ● — ● — ● Sød
FYLDE Let ● — ● — ● — ● Kraftig

Fremstilling

Denne vin er fremstillet på 75% Shiraz, 22% Mourvèdre og 3% Viognier. En druesammensætning man traditionelt ser i Rhône, men i de senere år ses den også i de oversøiske lande. I Sydafrika, hvor Shiraz trives så godt, kan dette give fantastisk komplekse vine med mange nuancer. Alle 3 druer er høstet fra den samme mark i Agter-Paarl regionen. Vinstokkene er opbundet og står i en jord med granit og ler på toppen. Dette er med til at holde på de små mængder vand der kommer i sæsonen. Alle 3 druer er fermenteret sammen, og har gennemgået malolaktisk gæring på små nye franske egetræsfade. Derefter er vinen lagret i 18 måneder på samme fade inden aftapning.

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.



Flaskehalsen

