

2015 BELLINGHAM BIG OAK RED SHIRAZ

SYDAFRIKA, COASTAL REGION



Saftig, frugtig og harmonisk

I glasset er vinen dybrød og op af glasset strømmer intense noter af mørke bær, krydderier og sort peber. Her er en mediumfyldig og elegant vin med smag af saftige sorte og blå bær, mørk chokolade og krydderi. Vinen har en fin struktur med flotte tanniner og en frugtig afslutning, der bare bliver ved.

Dette er en vin, de fleste vil kunne lide, og som passer til næsten alle lejligheder. Nyd den til en grillet bøf, en god burger, lam, krydret pastaretter og modne oste. Serveringstemperatur: 13-16°C.

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

Fremstilling

Det storslåede egetræ "Big Oak" på Bellingham Manor er et kendetegn for grundlæggerparret Bernard og Fredagh Podlashuk's elskede have. Det var i skyggen af dette træ, de første vine fra Bellingham blev aftappet med håndkraft, og hvor venner og familie af "The Pods" samledes for at fejre livet i Franschhoek Valley.

Druerne høstes i hånden i slutningen af marts og gæres med skindet, før de gennemgår en malolaktisk gæring på ældre franske egetræsfade. Herefter modnes druerne yderligere 9 måneder på egetræsfade.

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 kælderens, 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 forbrugers ønske.



Winelab.dk



VinAvisen