

Kruger

Old Vines Cinsault 2018

100% Cinsault
13% Alcohol
W.O. Piekenierskloof
Serveertemperatuur 15-17°C

Deze parel krijgt 90 punten – of bijna 5 sterren – in de Platter's gids.

Cinsault is een vroegrijpende mediterrane druif die, onterecht trouwens, weinig bekend is.

Een mooie, ronde wijn met een diversiteit aan aroma's. Op dronk maar kan nog 2 tot 3 jaar bewaard worden.

Foodpairing

Past zeer goed bij de specialere gevogeltegerechten en harmonieert perfect met pluimwild zoals patrijs en fazant.

Vinificatie

Kruger stak veel energie in deze wijngaard en bereiding om een zeer individueel gestileerde wijn te produceren. De druiven worden geteeld op 700 meter boven zeeniveau op granieten bodems. De wijngaard werd aangeplant in 1976. De oogst gebeurt begin februari. In de kelder worden voor 25% hele trossen gebruikt. De natuurlijke gisting begint langzaam na 3 dagen en eindigt na 14 dagen. Daarna blijft de wijn nog eens 4 dagen op de schillen om dan 6 maanden te rusten in oudere Franse eikenhouten vaten voordat hij met minimale interventie gebotteld wordt.



Licht intens, kersenrood.
Schitterend en helder.
Heldere tranen.



Diversiteit aan aroma's.
Geconcentreerd klein rood en
zwart fruit, noten.
Toetsen van kruiden en koffie.



Zachte, ronde aanzet met zachte
rode vruchten.
Aangename tannines met
evenwichtige zuren.

