

Kruger

Pearly Gates Pinot Noir 2018

100% Pinot Noir

13% Alcohol

W.O. Upper Hemel & Aarde Valley

Serveertemperatuur 15-17°C

Uit de net verschenen Platter's wijngids van 2021, de referentie in Zuid-Afrikaanse wijnen : "A wine of both clarity and complexity", zeker het ontdekken waard.

Een voorbeeld van goed gemaakte Pinot Noir, diversiteit aan aroma's, strak maar diep, een wijn die licht gekoeld (tussen 15° en 17°C) kan geserveerd worden.

Op dronk maar kan 2 tot 3 jaren bewaren.

Foodpairing

Past perfect bij parelhoen, gevogelte of pluimwild (fazant, patrijs)

Vinificatie

De druivenranken op de Pearly Gates Farm werden in 2005 geplant op ondergronden van klei en graniet. De druiven worden met de hand geplukt en rusten ongeveer 5 dagen in de kuip vooraleer de fermentatie op natuurlijke manier begint. De gisting duurt minimum 20 dagen. Na een heel zachte persing, wordt de wijn natuurlijk geklaard en gaat 11 maanden op eiken vaten. De wijn ondergaat een natuurlijke malolactische omzetting op vat. Tijdens de rijping wordt de wijn drie maal overgepompt, wat toelaat om de filtering over te slaan.



Licht intens, kersenrood.
Schitterend en heel licht troebel.



Compote van rode bessen en
cassis.

Aardse toetsen.
Tabak en koffie, vanille.



Verrassend krachtige maar
fluwelen aanzet met veel zwart
fruit.



Aanwezige zuren en zachte
tannines.