

Old Road Wine Co.

The Butcher and Cleaver 2017

60% Shiraz, 30% Pinotage, 10% Mourvèdre
14% Alcohol
W.O. Coastal Region
Serveertemperatuur 16-18°C

Het hakmes kan er gevaarlijk uitzien maar is in de handen van een goed vakman een instrument om prachtige stukken vlees te kappen. De wijnmaker wilde door het samenvoegen van verschillende druivenrassen, een Cape blend dus, een wijn samenstellen die perfect bij een mooi stuk vlees past.

Robuuste, kruidige wijn met structuur.
Op dronk, maar kan 2 tot 3 jaar bewaren.

Foodpairing

Uitermate geschikt bij runds- en lamsvlees; gegrild, stevig gekruid, ... deze wijn houdt in alle omstandigheden stand. Past ook bij wild, zoals hinde en hazerug.

Vinificatie

De Shiraz en Pinotage komen uit Stellenbosch; alle wijngaarden zijn geplant op rijke granieten bodems, die intensiteit en gelaagde structuur geven. De Mourvèdre is een 16 jaar oude struikwijngaard in Paarl, die meer body en gewicht geeft aan de wijn. In de kelder wordt deze blend rijkelijk behandeld door 14 maanden te rusten in eikenhouten vaten.



Heel intens, diep kersenrood.
Zware, gekleurde tranen.



Confituur van rood fruit,
braambessen, kruiden, kaneel.
Houterige toetsen, sigarenkistje.



Stevige aanzet met klein, donker
fruit en eik.
Aanwezige maar aangename
tannines.

