

A.A. Badenhorst

Raaigras Grenache 2015

100% Grenache
12,5% Alcohol
W.O. Swartland
Serveertemperatuur 14-16°C

De focus van Adi Badenhorst ligt voor deze wijn eerder op de kwaliteit van de druif dan op de vinificatie. De wijn krijgt door de jaren heen een mooie score van de Platter's wijngids. Deze grenache is fris en elegant. De wijn heeft een breed pallet aan fruitige en kruidige aroma's. Door zijn lichtheid en heel zachte tannines kan hij perfect wat koeler gedronken worden.
Op dronk.

Foodpairing

Bij gevogelte en vlees.

Deze grenache past heel goed bij pluimwild, gevogelte met een kruidige saus, en fijne vleesgerechten.

Vinificatie

De oude wijngaarden zijn ongeïrrigeerd en worden zo biologisch mogelijk beheerd. De trossen worden in hun geheel behandeld. De rode druiven gisten in betonnen tanks en open houten kuipen. De maceratie na de gisting duurt tot 4 maanden. De wijnen worden opgevoed op fusten van 4000 liter.



Licht intens, kersenrood.
Helder en schitterend.
Fijne tranen.



Intense maar frisse neus met veel
rood fruit, aardbei, bosaardbei.
Aangevuld met kruiden, peper en
een fijne houttoets.



Frisse, fruitige aanzet met veel
rood fruit.
Frisse zuren, evenwichtige
structuur en middellange afdrank.

