

Naam van de wijn: Lievland Vineyards Pinotage Bushvine

Producent: Lievland Vineyards

Regio: Paarl, Coastal Region, Zuid-Afrika

Druivenras(sen): pinotage.

Smaaktype: droog, halfvol, rijp, sappig en met houtrijping.

Bewaarcapaciteit: tot 4 jaar na de oogst.

Serveertemperatuur: 16 tot 18°C.

Culinair advies: barbecue, lamskoteletten, stoofschotels, varkensrollade, konijn uit de oven, pizza, pasta en milde curry's.

Glasadvies: Riedel Veritas New World Shiraz, Riedel Vinum Shiraz/Syrah.

Wijnbedrijf:

Regio: De druiven zijn voornamelijk afkomstig uit Agter Paarl, een klein bassin dat is ingesloten tussen Paarl, Paardeberg en Durban. Heerlijk afgelegen en hartstikke centraal op 3 kwartier van Kaapstad, met een mediterraan klimaat en een bodem van graniet en leisteen.

Wijngaard & Vinificatie: De Pinotage Bushvine van Lievland Vineyards wordt gemaakt van pinotagedruiven die afkomstig zijn van wijngaarden in de Paarl-regio (aangevuld met een heel klein percentage van cinsault en syrah). Na de oogst worden de druiven in de vinificatiekelder direct ontsleed en gekneusd, waarna men deze 2 dagen lang gekoeld laat inweken. Hierna ondergaat de most temperatuur-gecontroleerd de alcoholische gisting op roestvrijstalen tanks. Na ongeveer 2 weken volgt de persing en wordt de jonge wijn overgestoken op deels Franse en deels Amerikaanse gebruikte eikenhouten barriques. Na 12 maanden rijping wordt de wijn geassembleerd, geklaard, gefilterd en gebotteld.

Smaakimpressie: Diep robijnrood van kleur. In de neus aroma's van rode bessen, frambozen en specerijen. In het smaakpalet tonen van rijp klein zwartrood fruit, rabarber en vanille, die gepaard gaan met een afdrank met zachte tannines en mild frisse zuren.

