

Naam van de wijn: Stark-Condé Three Pines Cabernet Sauvignon

Producent: Stark-Condé

Herkomstbenaming: Jonkershoek Valley, Stellenbosch, Zuid-Afrika

Druivenras(sen): cabernet sauvignon 100%

Regio – Terroir - Wijnbedrijf: Stark-Condé Wines is een familiebedrijf dat ambachtelijke kwalitatief hoogwaardige wijnen produceert in het Zuid-Afrikaanse Stellenbosch. De in de Verenigde Staten (Missouri) geboren en getogen José Condé verdiende zijn sporen in de kunst en design wereld gedurende 15 jaar. In 1997 vertrok hij met zijn vrouw en twee dochters naar Zuid-Afrika, waar hij samen met zijn schoonvader Hans Schroder (eigenaar van Neil Elis Wines) het wijnbedrijf Stark-Condé in 1998 oprichtte. De naam van het bedrijf is een samenvoeging van de familienamen van mede-eigenaar en wijnmaker José Condé en die van zijn vrouw. De autodidacte wijnmaker kreeg meteen succes. Zijn eerste wijn, de Stark cabernet sauvignon, werd door de Zuid-Afrikaanse wijnautoriteit John Platter vereerd met de maximaal haalbare 5 sterren. Het jaar daarop was het weer raak, en werd zijn 2000 single vineyard cabernet sauvignon opnieuw met 5 sterren beloond en bekroond tot beste Zuid-Afrikaanse cabernet sauvignon. De toplijn Stark-Condé Three Pines telt twee wijnen, een cabernet sauvignon en een syrah. De cabernet sauvignon wijngaard ligt op de Oude Nektar Farm in Jonkershoek Valley, op 270-290 meter boven de zeespiegel. De goed drainerende bodem bestaat uit verweerd graniet en klei. Gemiddelde leeftijd van de wijnranken 15-16 jaar (2008).



Vinificatie (wijnbereiding): De druiven van deze 'single vineyard' worden perfect rijp geoogst, met een goede natuurlijke zuurgraad. Er wordt gewerkt met verschillende cabernet sauvignon klonen om meer complexiteit en evenwicht te verkrijgen. De druiven worden met de hand geplukt en een nacht lang tot 12°C afgekoeld. De trossen worden volledig ontsteeld en de druiven zorgvuldig gecontroleerd voor ze licht gekneusd worden. De gisting vindt plaats in kleine open kuipen na een inweking van 2-3 dagen. De jonge wijn wordt licht geperst en overgeheveld naar Franse eikenhouten vaten met een inhoud van 300 liter (70% nieuw). Daarin ondergaan ze de malolactische gisting en een opvoeding van 22 maanden. Voor het bottelen worden de wijnen niet geklaard of gefilterd. Een eventueel (fijn) depot is een extra teken van kwaliteit en zuiverheid.

Decanteren om wijn en bezinsel te scheiden en/of beluchten op karaf: 30 minuten voor het serveren in een karaf overschenken om de wijn te laten ademen.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Puur cabernet sauvignon nectar, met volop zwarte en blauwe bessen in de neus, aangevuld met zuivere florale tonen. In de mond enorm gul en rijk van structuur, perfect in evenwicht, met fluweelzachte tannines en een lange, weelderige finale. Een ware verleider... Serveren: 16-18°C. Bewaren: goed oplegpotentieel.

Culinair advies: Dankbare begeleider van smaakrijk rood vlees en wild van de grill, de barbecue of de 'braai' evenals bij langzaam gegaarde, krachtige stoofschotels van rundvlees of haarwild.

Medailles, onderscheidingen, eervolle vermeldingen: Double Gold Michaelangelo Wine Show 2008, 90-92 punten Wine Spectator, 4,5* Platter's Guide 2009

Smaaktype: Volle, intense beleving, complex met houtrijping