

2015 BELLINGHAM THE BERNARD SERIES BUSH VINE PINOTAGE

SYDAFRIKA, STELLENBOSCH

Kraftig og intens

En fyldig Pinotage med alle karakteristiske kendetegn. Vinen er næsten sort i glasset med en ekspressiv duft af blomster, røget bacon og lidt trøfler. Smagen er intens med sort frugt i kombination med krydderier fra fadlagringen. Eftersmagen er lang og med bløde tanniner.

En god ledsager til grillet kød, oksesteg eller modneoste.

Serveringstemperatur: 15-18°C.



Fremstilling

Pinotage-druerne til denne vin er udvalgt fra 3 gamle parceller i Stellenbosch regionen. Her er jordbunden præget af skiffer, der giver vinstokkene et hårdt grundlag at arbejde i. Det resulterer i mere spændstige stokke og dermed mere intensitet i druerne. Druerne selekteres først i marken, hvor de enkelte klaser håndplukkes, og derefter sorteres der i kælderen, hvor kun de bedste druer går videre, i de åbne franske træfade der bruges til gæringsprocessen. Efter endt gæring lagres vinen i 12 måneder på franske egetræsfade, hvoraf halvdelen er nye.

Om Producenten

Bellingham's historie begynder i 1693, hvor de første 1000 vinstokke blev plantet af hollænderen: Gerrit Janse van Vuuren og hans hustru. I 1943 overtog Bernard Podlashuk vinhuset og startede den innovation, der stadig styrer firmaet i dag. Den første rosévin i Sydafrika i 1949 og den første Shiraz i 1956 viser, hvordan man fra start har ville udvikle sig. I dag er Bellingham stadig forrest med at udvikle nye spændende vine og højne kvaliteten af sine klassikere.

Manden i marken, Stephen Joubert, og vinmageren i kælderen, Niël Groenewald, deler et ønske om at fremtrylle vine med stor typicitet for jordbunden og druerne. Vine med kraftfuld struktur og en stil der passer til forbrugernes ønske.



Flaskehalsen



BT



Ekstra Bladet

90 point

DinVinGuide



& CO
OSKAR DAVIDSEN

Wine and spirits since 1888