2018 BELLINGHAM BERRY BUSH ROSÉ

SYDAFRIKA, WESTERN CAPE



Frugtrig og harmonisk

Denne rosé har en smuk pink farve med fine laksefarvede reflekser. Duften er sprængfyldt med lækre røde bær, kandiseret æble og rosenvand aromaer. I munden er vinen blød og frugtagtig med skønne noter af modne jordbær og lækre krydderier. En frisk og lækker rosé med en lang og insisterende eftersmag.

Nyd denne fornøjelse af en rosé godt afkølet til sushi, røget laks, rejer, fjerkræ, sommersalater og bløde oste. Serveringstemperatur: 8-10°C.

KARAKTER	Tør	Sød
FYLDE	Let	Kraftig

Fremstilling

Haven på Bellingham Manor var grundlæggerparret Bernard og Fredagh Podlashuks store stolthed. Mens Mr. Podlashuk stod for vinproduktionen kunne man ofte finde fru Podlashuk ved roserne i haven eller i færd med at nedskrive sine minder i skyggen fra havens træer. Bærbuskene i haven er et attraktivt tilholdssted for havens mange fugle, der hjælper med at kontrollere skadedyrene i vinmarkerne et perfekt samarbejde mellem fauna og flora.

Den første sydafrikanske rosévin blev fremstillet af Bellingham i 1951. Hos Bellingham bruger man særligt udvalgte vinmarker og druer til produktion af rosévin med fokus på at fremstille en blød og saftig rosé, med bløde venlige tanniner samt en smuk og intens farve. Efter høsten knuses druerne, hvorefter skindet ligger sammen med druemosten i 2 timer, indtil den ønskede farve er udvundet. Herefter fermenteres vinen på rustfri ståltanke for at bevare vinens friskhed og frugtens fine karakter.

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 forbrugerens ønske.