

Fable Mountain

Jackal Bird

REGIO:

Western Cape

HERKOMST:

De druiven voor deze Jackal Bird komen van onze diverse druiventelers. Zij vertegenwoordigen samen een ruime selectie aan wijngaarden en unieke locaties. Beiden zijn de basis elementen om de best mogelijke blend te maken van verschillende percelen en druivensoorten. Ze dragen bij tot de filosofie van deze wijn, met name een artisanale wijn met textuur en een kenmerkende aromatische elegantie van oude Swartland wijngaarden.

BLEND:

Chenin Blanc: 45%; Grenache Blanc: 20%; Roussanne: 17%; Chardonnay: 9%; Viognier: 9%

PROEFNOTITIES:

Lichte tot strogele kleur. Uitnodigende en intrigerende florale aroma's van peer en citrus. In de mond vertoont hij een krokante mineraliteit, steenvruchten, concentratie en een subtiele aanhoudende finale. Hij onthult telkens weer diverse laagjes frisheid en elegantie.

BEWAARPOTENTIEEL: van nu tot 5 à 10 jaar

WIJNBEREIDING:

De druiven voor deze wijn werden gedurende de vroege ochtenduren handmatig geplukt en in gekoelde vrachtwagen naar de kelders vervoerd. Ze werden per hoeveelheid van slechts 700 kg geperst door middel van een zachte pers met luchtzak. Alle druivensoorten werden apart gevinifiëerd met telkens een specifieke behandeling naargelang de druivensoort en het vereiste karakter van de wijn om zo tot een finale blend te kunnen komen op het einde.

Daarna verblijft de wijn gedurende 9 tot 12 maanden in licht gebrande franse houten vaten van 500 liter. Op dat moment worden de verschillende componenten in de juiste verhoudingen gemengd om zo tot de uiteindelijke wijn te komen die licht wordt gefilterd en gebotteld.

Wij hopen dat u evenveel geniet van deze wijn zoals wij ervan genoten hebben hem te maken.

WIJN-SPIJS COMBINATIES:

Serveer op 11° C. Combineer hem eenvoudigweg met gegrilde witte vis, gegrilde Sint Jakobsvruchten of gegrilde langoest; franse uientaart; gevulde baby mergpompoe (courgettes) of geroosterde kip met citroen en kruiden.