

Fable Mountain

Night Sky

REGIO:

Kustlijn

HERKOMST:

Het fruit voor deze Night Sky komt hoofdzakelijk van onze eigen wijngaarden, aangevuld met een portie Grenache Noir uit Swartland.

BLEND:

Syrah: 60%; Mourvèdre: 25%; Grenache Noir: 15%

RIJPING:

Deze wijn rijpt gedurende 18 tot 24 maanden in vaten van 500 liter, waarvan 1/3 nieuwe zijn.

PROEFNOTITIES:

Heldere karmozijn. Aroma's van anjer, roos, kruiden en fijnbos met toetsen van jasmijn en kruidige ondertonen. In de mond tonen zich zachte kersen, geurige tannines en rood bessenfruit om te besluiten met een soepele langdurige afdronk.

BEWAARPOTENTIEEL:

van nu tot 5 à 10 jaar

WIJNBEREIDING:

Wanneer de druiven optimaal rijp zijn en klaar voor pluk, worden deze gedurende de vroege ochtenduren in kleine kratten naar de kelders vervoerd.

Alle onzuiverheden tussen de trossen worden verwijderd en kleine houten vaten van 500 liter zonder deksel die op hun kop staan of kleine roestvrijstalen tanks dienen om de gisting op te starten. Na ongeveer 4 dagen koude maceratie start de gisting door middel van inheemse gisten die afkomstig zijn van onze biologisch-dynamische bewerkte wijngaarden. Dit verzekert ons van een gezonde en doortastend proces. Zodra de gisting start wordt de hoed van het mengsel twee tot drie keer per dag met de hand naar beneden geduwd. De temperatuur van de gistende massa wordt nauwlettend onder de dertig graden gehouden om structuur en frisheid te kunnen garanderen in de uiteindelijke wijn.

Wanneer de gisting voltooid is blijft de wijn nog gedurende 4 tot 6 weken in contact met de schillen. Daarna wordt de wijn zacht geperst en afgetapt naar kleine houten vaten van 500 liter. Na rijping volgt een finale blending en botteling.

WIJN-SPIJS COMBINATIES: :

Serveer op 16° C. Gaat zeer goed met een tomaten - chorizo pasta; geroosterde springbok met veenbessengelei of saus; hertenbiefstuk met champignons; gegratineerde bloemkool en geroosterde eend.