

Fable Mountain

Syrah

REGIO:

Tulbagh

HERKOMST:

Het fruit van deze wijn is voor 100% afkomstig van het domein.

BLEND:

Syrah 100%

RIJPING:

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

TASTING NOTES:

Heldere karmozijn met duidelijke robijnrode kleur. Fris en complex in de neus met vlierbessen, viooltjes, zoethout en kruidigheid. Fijne laagjes van rode vruchten in de mond en een geleidelijke ontplooiing van textuur, structuur, elegantie en finesse in de afdronk

BEWAARPOTENTIEEL:

van nu tot 10 à 15 jaar

WIJNBEREIDING:

De filosofie achter deze Fable Mountain Syrah is er op gericht om het terroir maximaal tot uitdrukking te krijgen gezien de zeer unieke plek en locatie. Hiervoor worden onze wijngaarden biodynamisch bewerkt volgens agro-ecologische beginselen. Wanneer de tijd rijp is om te oogsten worden de druiven nauwkeurig op fysiologische maturiteit gecontroleerd en geplukt in kleine porties van 400 kg elk.

De gisting vindt plaats in open houten vaten van 500 liter en start spontaan met inheemse gisten uit de omringende wijngaarden. De temperatuur wordt in toom gehouden en mag niet hoger zijn dan 30° C. om structuur en frisheid te kunnen garanderen in de uiteindelijke wijn. De gisting duurt 7 tot 10 dagen. Daarna blijft de wijn nog gedurende een 4 tot 6 weken in contact met de schillen en wordt er regelmatig geproefd om de juiste textuur te verkrijgen. Vervolgens wordt de wijn zacht geperst en afgetapt naar kleine houten vaten van 500 liter. Na een rijpingsperiode van 18 tot 24 maanden volgt een finale blending en botteling. Het resultaat mag er zijn, een Syrah vol finesse en gelaagde concentratie die lang kan liggen en mooi ontplooiën.

WIJN-SPIJS COMBINATIES: :

Serveer op 16° C. Past perfect bij traditionele stoofpotjes met lamsnek; schouder of zadel van Karoo lam; kort gegrilde runderromp, entrecote en geroosterde parelhoen.