



Waterkloof Circumstance Viognier

Algemeen

Voor alle premium-wijnen van Waterkloof is de filosofie van het wijn maken dezelfde. Een traditionele, minimalistische, natuurlijke aanpak met zo weinig als mogelijk inmenging in het proces van wijn maken. Dit zorgt voor wijnen die het karakter van de druif en het terroir nog beter weerspiegelen.

Alle stappen in het proces worden met de nodige omzichtigheid aangepakt, de druiven worden vroeg in de morgen geplukt, waarbij de koele lucht zorgt voor een betere bewaring van de vruchten en hun aroma's, de trossen worden in zijn geheel, langzaam en voorzichtig geperst, de wijnmaker maakt ook hier de keuze voor een natuurlijke, wilde vergisting. Het vruchtensap wordt in 600 Liter houten vaten gefermenteerd. Na een delicate, trage vergisting rijpt de wijn verder 'sur lie' (Lies = dode gistcellen) gedurende 13 maanden, hierdoor worden er aroma's en complexiteit toegevoegd aan de wijnen.

Zoals de naam reeds doet vermoeden, is het een samenloop van omstandigheden die deze wijn zo uniek maakt. Hij is gemaakt van oude wijnranken, aangeplant in de nabijheid van de zee (Helderberg), waardoor je een lang groeiseizoen krijgt met ontwikkeling van rijpe, geconcentreerde wijnen, fijne zuren en mineralen.

De ondergrond van zandsteen in combinatie met middelgrote stenen helpt met drainage van de bodem, maar tegelijkertijd zorgt deze grond ook voor behoud van condens. Rendement in de wijngaard ongeveer 5 ton/ha.

Soort

Wit vol

Bodem en ondergrond

Stenen, Zandsteen

Druif

Viognier

Land

Zuid-Afrika

Regio

Stellenbosch

Jaargang

2012

Rijping

Oude vaten

Vatrijping

13 maanden

Cépage/Assemblage

Mono-cépage

Kleur

Intens goudgeel.

Geur

De vatrijping en zeer lichte filtering geven deze wijn vooral steenfruit, florale impressies en lactische toetsen met daarnaast lichte vanille-toetsen, toast, ... Dit alles gedragen door een intens

Koen Maenhout - Klerkenstraat 29 - B-8610 Zarren - GSM +32 (0)492 04 59 53 - www.lartduvin.be - koen@lartduvin.be
BTW BE 0846 684 690 - KBC IBAN BE43 7380 3611 1001 - BIC KREDBEBB

Door aanvaarding en betaling van deze factuur verklaart de koper de voorwaarden van LartduVin, vermeld op de website (<http://www.lartduvin.be/nl/algemene-voorwaarden>), te aanvaarden. Deze factuur dient contant betaald te worden. De klant erkent dat in geval van niet contante betaling, de eigendomsoverdracht slechts plaatsvindt bij effectieve betaling. Tot bij volledige betaling blijven de goederen eigendom van de verkoper.



minerale expressie.

Smaak

Wijn is mooi in evenwicht met een aantal frisse zuren die een extra knisperig kantje aan deze wijn toekennen.

Gastronomie

De vatrijping zorgt ervoor dat deze wijn naast complexere visgerechten ook steeds een 'compagnon-de-route' zal vinden in wit vlees (kip, kalkoen, vederwild, ...). Ook kruidige gerechten zullen geen neen zeggen.

Lekker bij

Exotisch vlees, Gevogelte, Kruidige visgerechten, Oosterse gerechten, Pastagerechten, Romige visgerechten, Vederwild, Warme visbereidingen, Zuiderse visbereidingen

Alcoholgehalte

13.50 %

Inhoud

750.00 ml/stuk

Sluiting fles

Kurk

Minimaal bewaarpotentieel

10 jaar