Ardooisesteenweg 282
8800 Roeselare
Tel.: 051/74 72 89
www.vinotheek.be

LE VIN DE FRANÇOIS, PINOTAGE

Producent :	François Naudé
Werelddeel:	Afrika
Land:	Zuid-Afrika
Appellatie:	Stellenbosch
Type wijn:	Rode wijn
Alcoholgehalte:	14,5%
Inhoud:	75cl
Druivenras(sen):	Pinotage

Beschrijving:

François Naudé behoort tot de topwijnmakers in Z-A.
Tijdens zijn actieve carrière maakte hij de wijn op l'Avenir en haalde daar menig prestigieuze prijzen binnen. Daarnaast ontwikkelde hij zijn eigen cuvée... "Le Vin de François" van de beste pinotage-wijngaarden in Zuid-Afrika, meer bepaald 86% uit Stellenbosch en 14% uit Tulbach.
De wijn blinkt in het glas met zijn donkerrode kleur waaruit aroma's ontspringen van zoete rijpe kersen, pruimen en een vleugje mokka van de vatlagering. De tannines zijn goed onderbouwd en verweven met het fruit van de wijn. De lange fijne afdronk zorgt voor een heerlijk smaakgevoel.
Meer info op www.cnwc.co.za

Wijn & Gerecht:

Serveer an 17° bij lam, rood vlees op de grill of na veroudering bij wildgerechten.

Bewaartijd:

+10 jaar

Ardooisesteenweg 282
8800 Roeselare
Tel.: 051/74 72 89
www.vinotheek.be

LE VIN DE FRANÇOIS, PINOTAGE

Producent : François Naudé
Werelddeel: Afrika
Land: Zuid-Afrika
Appellatie: Stellenbosch
Type wijn: Rode wijn
Alcoholgehalte: 14,5%
Inhoud: 75cl
Druivenras(sen): Pinotage

Beschrijving:

François Naudé behoort tot de topwijnmakers in Z-A.
Tijdens zijn actieve carrière maakte hij de wijn op l'Avenir en haalde daar menig prestigieuze prijzen binnen. Daarnaast ontwikkelde hij zijn eigen cuvée... "Le Vin de François" van de beste pinotage-wijngaarden in Zuid-Afrika, meer bepaald 86% uit Stellenbosch en 14% uit Tulbach.
De wijn blinkt in het glas met zijn donkerrode kleur waaruit aroma's ontspringen van zoete rijpe kersen, pruimen en een vleugje mokka van de vatlagering. De tannines zijn goed onderbouwd en verweven met het fruit van de wijn. De lange fijne afdronk zorgt voor een heerlijk smaakgevoel.
Meer info op www.cnwc.co.za

Wijn & Gerecht:

Serveer an 17° bij lam, rood vlees op de grill of na veroudering bij wildgerechten.

Bewaartijd:

+10 jaar