



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

REMHOOGTE, CHRONICLE

<u>Producent :</u>	Remhoogte
<u>Werelddeel:</u>	Afrika
<u>Land:</u>	Zuid-Afrika
<u>Appellatie:</u>	Stellenbosch
<u>Type wijn:</u>	Rode wijn
<u>Alcoholgehalte:</u>	13,5%
<u>Inhoud:</u>	75cl / 1,50 cl
<u>Druivenras(sen):</u>	Merlot, syrah, cabernet sauvignon, pinotage

Beschrijving:

Remhoogte is een familie Estate bij Simonsberg en kwam in 1995 in handen van de familie Boustred die het helmaal omvormde door nieuwe wijngaarden aan te leggen en een moderne chais te bouwen. De wijnmaker liep stages in Frankrijk en Australië. De filosofie van het huis is erg duidelijk : het werk gebeurt in de wijngaard en er wordt zo weinig mogelijk tussen gekomen. Remhoogte is lid van de Bio diversity Group. De regio geniet van de frisse bries uit de False Bay wat resulteert in een tragere vegetatie wat ten goede komt aan de finesse in de wijnen. Deze wijn is een blend van 32% merlot, 29% syrah, 26% cabernet en 13% pinotage. Een echte fruitbom met kruiden en vooral donkere bessen en een vanille toets van het hout. We proeven een wijn die zich meteen geeft. Volle smaak met kruidige toetsen van de merlot en de syrah. De cabernet zorgt voor de structuur en de tannine terwijl de pinotage fijn fruit oplevert. Meer info : www.remhoogte.co.za

Wijn & Gerecht:

Serveer aan 16-17° bij een braai (BBQ) of een wild gerecht met zachte saus.

Bewaartijd:

6-7 jaar



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

REMHOOGTE, CHRONICLE

<u>Producent :</u>	Remhoogte
<u>Werelddeel:</u>	Afrika
<u>Land:</u>	Zuid-Afrika
<u>Appellatie:</u>	Stellenbosch
<u>Type wijn:</u>	Rode wijn
<u>Alcoholgehalte:</u>	13,5%
<u>Inhoud:</u>	75cl / 1,50 cl
<u>Druivenras(sen):</u>	Merlot, syrah, cabernet sauvignon, pinotage

Beschrijving:

Remhoogte is een familie Estate bij Simonsberg en kwam in 1995 in handen van de familie Boustred die het helmaal omvormde door nieuwe wijngaarden aan te leggen en een moderne chais te bouwen. De wijnmaker liep stages in Frankrijk en Australië. De filosofie van het huis is erg duidelijk : het werk gebeurt in de wijngaard en er wordt zo weinig mogelijk tussen gekomen. Remhoogte is lid van de Bio diversity Group. De regio geniet van de frisse bries uit de False Bay wat resulteert in een tragere vegetatie wat ten goede komt aan de finesse in de wijnen. Deze wijn is een blend van 32% merlot, 29% syrah, 26% cabernet en 13% pinotage. Een echte fruitbom met kruiden en vooral donkere bessen en een vanille toets van het hout. We proeven een wijn die zich meteen geeft. Volle smaak met kruidige toetsen van de merlot en de syrah. De cabernet zorgt voor de structuur en de tannine terwijl de pinotage fijn fruit oplevert. Meer info : www.remhoogte.co.za

Wijn & Gerecht:

Serveer aan 16-17° bij een braai (BBQ) of een wild gerecht met zachte saus.

Bewaartijd:

6-7 jaar