



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

RHEBOKSKLOOF, MDS

<u>Producent :</u>	Rhebokskloof
<u>Werelddeel:</u>	Afrika
<u>Land:</u>	Zuid-Afrika
<u>Appellatie:</u>	Paarl
<u>Type wijn:</u>	Rode wijn
<u>Alcoholgehalte:</u>	13.9 %
<u>Inhoud:</u>	75cl
<u>Druivenras(sen):</u>	Mourvêdre, durif, shiraz

Beschrijving:

Paarl ligt even ten noordoosten van Kaapstad en geniet van de frisse oceaanwind die 's nachts de wijngaarden afkoelt. Een belangrijk natuurfenomeen dat helpt om goede wijn te maken op de Kaap. De afkoeling van de druiven zorgt nl voor frisheid en zuiver fruit in de wijn. Rhebokskloof is een erg mooi domein midden in de natuur en omgeven door wijngaarden biedt het mooie beelden. Deze MDS is een blend van 44% mourvêdre die zorgt voor de structuur en de kracht in de wijn, het rijpe en zachte fruit komt van de 36% durif (een kruising tussen peloursin en syrah) en 20% shiraz zorgt voor de kruidige toetsen in de wijn. De wijn rijpt 12 maanden op Franse eik waarvan 25% nieuw. Na de blending van de druiven rijpt hij nog 4 maanden verder op hout. De neus heeft een opvallend expressief karakter. Rijp fruit, kruidige toetsen en een vleugje hout. De mond start rijp en vol maar belangrijk is de frisheid op het eind die de wijn meer lengte geeft en niet vermoeit. Meer info op www.rhebokskloof.co.za

Wijn & Gerecht:

Serveer aan 17° bij rood vlees met zuiderse garnituur. Zeker passend bij gegrild vlees.

Bewaartijd:

4-6 jaar



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

RHEBOKSKLOOF, MDS

<u>Producent :</u>	Rhebokskloof
<u>Werelddeel:</u>	Afrika
<u>Land:</u>	Zuid-Afrika
<u>Appellatie:</u>	Paarl
<u>Type wijn:</u>	Rode wijn
<u>Alcoholgehalte:</u>	13.9 %
<u>Inhoud:</u>	75cl
<u>Druivenras(sen):</u>	Mourvêdre, durif, shiraz

Beschrijving:

Paarl ligt even ten noordoosten van Kaapstad en geniet van de frisse oceaanwind die 's nachts de wijngaarden afkoelt. Een belangrijk natuurfenomeen dat helpt om goede wijn te maken op de Kaap. De afkoeling van de druiven zorgt nl voor frisheid en zuiver fruit in de wijn. Rhebokskloof is een erg mooi domein midden in de natuur en omgeven door wijngaarden biedt het mooie beelden. Deze MDS is een blend van 44% mourvêdre die zorgt voor de structuur en de kracht in de wijn, het rijpe en zachte fruit komt van de 36% durif (een kruising tussen peloursin en syrah) en 20% shiraz zorgt voor de kruidige toetsen in de wijn. De wijn rijpt 12 maanden op Franse eik waarvan 25% nieuw. Na de blending van de druiven rijpt hij nog 4 maanden verder op hout. De neus heeft een opvallend expressief karakter. Rijp fruit, kruidige toetsen en een vleugje hout. De mond start rijp en vol maar belangrijk is de frisheid op het eind die de wijn meer lengte geeft en niet vermoeit. Meer info op www.rhebokskloof.co.za

Wijn & Gerecht:

Serveer aan 17° bij rood vlees met zuiderse garnituur. Zeker passend bij gegrild vlees.

Bewaartijd:

4-6 jaar