



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

LUDDITE, SABOTEUR RED

<u>Producent :</u>	Niels Verburg
<u>Werelddeel:</u>	Afrika
<u>Land:</u>	Zuid-Afrika
<u>Appellatie:</u>	Western Cape
<u>Type wijn:</u>	Rode wijn
<u>Alcoholgehalte:</u>	15%
<u>Inhoud:</u>	75cl
<u>Druivenras(sen):</u>	Cabernet sauvignon, shiraz, mourvêdre

Beschrijving:

Niels Verburg en zijn vrouw Penny plantten in 2001 hun eerste wijnstokken in Botriver op 35 km van de western coast en op de grens met Walker Bay. "Technology & mechanization will never be a substitute for passion" is hun motto. Gedreven wijnbouwers met een visie ! Deze blend van 55% Shiraz, 35% cabernet en 10% mourvêdre rijpt 24 maanden op Franse eik. We ruiken duidelijk de vatlagering in de neus. Fumé geur met kruidige, peperige ondertoon gecounterd door en rijpe aroma's van pruimen en bosbessen. Volle smaak met zacht, rijp fruit mooi in balans met de kruidige toets. www.luddite.co.za

Wijn & Gerecht:

Geniet aan 17° bij rood vlees of stoofpotjes van lam/wild.

Bewaartijd:

4-6 jaar



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

LUDDITE, SABOTEUR RED

<u>Producent :</u>	Niels Verburg
<u>Werelddeel:</u>	Afrika
<u>Land:</u>	Zuid-Afrika
<u>Appellatie:</u>	Western Cape
<u>Type wijn:</u>	Rode wijn
<u>Alcoholgehalte:</u>	15%
<u>Inhoud:</u>	75cl
<u>Druivenras(sen):</u>	Cabernet sauvignon, shiraz, mourvêdre

Beschrijving:

Niels Verburg en zijn vrouw Penny plantten in 2001 hun eerste wijnstokken in Botriver op 35 km van de western coast en op de grens met Walker Bay. "Technology & mechanization will never be a substitute for passion" is hun motto. Gedreven wijnbouwers met een visie ! Deze blend van 55% Shiraz, 35% cabernet en 10% mourvêdre rijpt 24 maanden op Franse eik. We ruiken duidelijk de vatlagering in de neus. Fumé geur met kruidige, peperige ondertoon gecounterd door en rijpe aroma's van pruimen en bosbessen. Volle smaak met zacht, rijp fruit mooi in balans met de kruidige toets. www.luddite.co.za

Wijn & Gerecht:

Geniet aan 17° bij rood vlees of stoofpotjes van lam/wild.

Bewaartijd:

4-6 jaar