



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



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

ARENDSIG, SHIRAZ BLOK A12

Producent : Lourens van der Westhuizen

Werelddeel: Afrika

Land: Zuid-Afrika

Appellatie: Robertsonvalley

Type wijn: Rode wijn

Alcoholgehalte: 14,5%

Inhoud: 75cl

Druivenras(sen): Shiraz

Beschrijving:

Arendsig ligt in Robertsonvalley en wordt beheerd door Lourens van der Westhuizen. Het is een jong wijnbedrijf met veel potentie. Hij kiest voor kleinschalige productie en 'hand crafted wines'. Grote selectie en een doordachte aanplant op de juiste bodemsoort resulteert in kwaliteitsvolle wijnen uit dit mooie wijnland. "Soil is the heart of the vine" is zijn leuze. De wijnmaker wordt geholpen daar een frisse zeebries die de wijngaarden goed afkoelt in de avond want het kan er erg warm zijn overdag. De wijngaard voor de shiraz is rotsig van structuur. Arme bodem waar de wijnstok 'has to struggle' ! Na de handpluk worden de druiven afgekoeld om de fruitaroma's tenvolle te behouden. Na de malolactische gisting verdwijnt de wijn in gebruikte houten vaten om 12 maanden te rijpen. Als de wijnmaker spreekt over shiraz (syrah) dan denkt hij meteen aan kruidigheid, peper, aardbei, pompelmoes en structuur. Deze Shiraz is een mooi voorbeeld hiervan. Donkerpaars gekleurd met een duidelijke kruidig accent en een lichte houtinvoed. Veel fruit in de neus wat ook in de mond wordt bevestigd. Sappige structuur met fluwelen tannine. Meer info op www.arendsig.co.za

Wijn & Gerecht:

Serveren aan 17° bij grillades van rood vlees.

Bewaartijd: 3-5 jaar

ARENDSIG, SHIRAZ BLOK A12

Producent : Lourens van der Westhuizen

Werelddeel: Afrika

Land: Zuid-Afrika

Appellatie: Robertsonvalley

Type wijn: Rode wijn

Alcoholgehalte: 14,5%

Inhoud: 75cl

Druivenras(sen): Shiraz

Beschrijving:

Arendsig ligt in Robertsonvalley en wordt beheerd door Lourens van der Westhuizen. Het is een jong wijnbedrijf met veel potentie. Hij kiest voor kleinschalige productie en 'hand crafted wines'. Grote selectie en een doordachte aanplant op de juiste bodemsoort resulteert in kwaliteitsvolle wijnen uit dit mooie wijnland. "Soil is the heart of the vine" is zijn leuze. De wijnmaker wordt geholpen daar een frisse zeebries die de wijngaarden goed afkoelt in de avond want het kan er erg warm zijn overdag. De wijngaard voor de shiraz is rotsig van structuur. Arme bodem waar de wijnstok 'has to struggle' ! Na de handpluk worden de druiven afgekoeld om de fruitaroma's tenvolle te behouden. Na de malolactische gisting verdwijnt de wijn in gebruikte houten vaten om 12 maanden te rijpen. Als de wijnmaker spreekt over shiraz (syrah) dan denkt hij meteen aan kruidigheid, peper, aardbei, pompelmoes en structuur. Deze Shiraz is een mooi voorbeeld hiervan. Donkerpaars gekleurd met een duidelijke kruidig accent en een lichte houtinvoed. Veel fruit in de neus wat ook in de mond wordt bevestigd. Sappige structuur met fluwelen tannine. Meer info op www.arendsig.co.za

Wijn & Gerecht:

Serveren aan 17° bij grillades van rood vlees.

Bewaartijd: 3-5 jaar