



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



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

CREDO, SHIRAZ

Producent : Abraham De Villiers, Bernard Claassen

Werelddeel: Afrika

Land: Zuid-Afrika

Appellatie: Stellenbosch

Type wijn: Rode wijn

Alcoholgehalte: 14,50%

Inhoud: 75cl

Druivenras(sen): Shiraz, merlot, vognier

Beschrijving:

Credo maakt deel uit van een grote wijnproducent in Stellenbosch. Het Credo-gamma is het summum van het huis. Credo betekent dan ook I believe. De druiven worden handgeplukt en zorgvuldig gekozen uit de beste wijngaarden bij Helderberg en Stellenbosch. De 2 rode druiven, Shiraz en merlot gisten 10 dagen in inox tanks terwijl de vognier fermenteert in houten vaten. Daarna rijpt de wijn 90% in nieuwe vaten en 10% in 2de gebruikte eik. Donker kersenrode wijn met aroma's van peper, violet en een vleugje vanille van het hout. De mond is rijk en vol met veel fruit en zachte tannine. Meer info op www.stellenboschvineyards.co.za

Wijn & Gerecht:

Geniet aan 16-17° bij een ratatouille en gegrild runds- of lamsvlees of een stoofpotje van lam.

Bewaartijd: 5-7 jaar

Producent : Abraham De Villiers, Bernard Claassen

Werelddeel: Afrika

Land: Zuid-Afrika

Appellatie: Stellenbosch

Type wijn: Rode wijn

Alcoholgehalte: 14,50%

Inhoud: 75cl

Druivenras(sen): Shiraz, merlot, vognier

Beschrijving:

Credo maakt deel uit van een grote wijnproducent in Stellenbosch. Het Credo-gamma is het summum van het huis. Credo betekent dan ook I believe. De druiven worden handgeplukt en zorgvuldig gekozen uit de beste wijngaarden bij Helderberg en Stellenbosch. De 2 rode druiven, Shiraz en merlot gisten 10 dagen in inox tanks terwijl de vognier fermenteert in houten vaten. Daarna rijpt de wijn 90% in nieuwe vaten en 10% in 2de gebruikte eik. Donker kersenrode wijn met aroma's van peper, violet en een vleugje vanille van het hout. De mond is rijk en vol met veel fruit en zachte tannine. Meer info op www.stellenboschvineyards.co.za

Wijn & Gerecht:

Geniet aan 16-17° bij een ratatouille en gegrild runds- of lamsvlees of een stoofpotje van lam.

Bewaartijd: 5-7 jaar