



Zuid-Afrika



Footprint

“Footprint is a front runner aimed at adventurous wine-drinkers willing to explore new ideas ».

The Winemaker

Mike Graham, is een getalenteerd wijnmaker die reeds 30 jaar actief is binnen enkele van de top Cape wijnkelders, inclusief bergkelder, Boschendal en Stellenbosch vineyards.

Hij was één van Zuid-Afrika's eerste vliegende wijnmakers zorg dragende voor overzeese oogsten en het ontwerpen van stijlen voor specifieke markten.



Footprint





Footprint Sémillon/Chenin blanc Western Cape

Druivensorten:

50% Chenin Blanc
50% Semillon

De wijngaarden zijn gelegen in Worcester District. Het was een warm en droogjaar dat resulteerde in druiven met een lage PH-waarde, goede aciditeit en grote concentratie aan primaire aroma. De druiven werden met de hand geoogst vroeg in de ochtend en werden ontsleut en geperst. Fermentatie gebeurde onder gecontroleerde temperatuur van 14°C in roestvrij stalen tanks. De wijn werd geplaatst op droesem om extra aroma en rondheid toe te voegen aan de wijn. De wijn werd nadien gemengd, koud gestabiliseerd en gefilterd.

Degustatie:

De Sémillon en de Chenin Blanc vormen een levendige fruitige en verfrissende wijn. De neus is geprononceerd met aroma van rijpe meloen en guave met een lichte toets van citrusfruit.

In de mond toont de Sémillon zijn ware kleuren met een levendige frisse aciditeit en grassige aroma mooi in balans met de ananas en perzikaroma van de Chenindruif.

Gastronomie:

Uitstekende aanvulling van koude visschotels en (fruit) salades.



Footprint Merlot/Pinotage Western Cape

Druivensorten:

50% Merlot
50% Pinotage

De opgespannen wijngaarden zijn gelegen vlakbij Rawsonville in de Breedekloof valley.

Een milde zomer resulteerde in een langere "hangtijd" die zorgde voor sappige wijnen met prachtige gestructureerde tannines.

De Pinotage en Merlot is apart behandeld tot de mengeling van de uiteindelijke wijn. De druiven zijn met de hand geplukt in de vroege ochtend om zeker te zijn van het fruit en de frisheid van de druiven. Na het ontritsen en het persen van de druiven werden ze gefermenteerd in roestvrije stalen tanks met geselecteerde gistcellen. Overpompen van de most en het vrije sap was noodzakelijk om de kleur te extraheren. Na fermentatie werden de druiven zacht geperst in een pneumatische pers waarna ze een malolactische fermentatie ondergingen. De wijn is "unoaked" omwille van het sterk aanwezige geconcentreerde fruit en de natuurlijke aroma.

Degustatie:

De rode wijn heeft een uitgesproken palet van pruimen, moerbeï en nuances van seductieve aardbei. Zachte tannines zorgen voor een goede textuur. De afdronk is zijdezacht en persistent.

Gastronomie:

Een volwaardige partner van lamsvlees, koude vleeschotels of blauwaderende kazen.



www.belbev.be

cvba Belgian Beverages scrl - exclusieve invoerder - importateur exclusif