

Knorhoek Cabernet Sauvignon

Wijnhuis	Knorhoek
Merk	Knorhoek
Land	Zuid-Afrika
Regio	Stellenbosch
Subregio	SIMONSBERG-STELLENB
Wijntype	Wijn
Kleur	Rood
Alcohol %	14
Serveertemperatuur	16-18 graden
Afsluiting	Kurk
Druivenras	Cabernet Sauvignon



Korte Omschrijving	De druiven voor deze wijn zijn van Cabernet Sauvignon clone 46 en groeien hoog in de bergen boven het estate waar de rijping verder vertraagd wordt door atlantische invloeden een expositie weg van de zon. De druiven rijpen langzaam en tot perfectie wat zorgt voor een optimale balans in de wijn.
Vinificatie	Vergisting vindt plaats in roestvrijstalen vaten, frans eikenhout en open betonnen vaten. 5 keer per dag wordt de hoed van de most ondergedompeld waarna in het laatste deel wordt gekozen voor het overpompen van de wijn. Na de vergisting worden de schillen nog 21 dagen bij de wijn gehouden voor extra inweking waarna de wijn rijpt op eikenhouten vaten waarvan de helft nieuw was.
Omschrijving	Een enorm verfijnde cabernet sauvignon met prachtige aroma's van zwart fruit, wilde bramen, zwarte bes en bosbessen aangevuld met tonen van de houtrijping zoals cedar en vanille. Typische cabernet sauvignon aroma's van (gegrilde) groene paprika, een volle body en fluweelzachte tannines maken deze wijn compleet. Aantrekkelijke sappigheid, rijpheid en met een lange afdronk.
Over De Producent	Knorhoek is een historisch landgoed aan de voet van de Simonsberg in Stellenbosch. Het domein telt eeuwen wijnbouwgeschiedenis en werkt met percelen die sterk variëren in hoogte en expositie, wat bijdraagt aan de complexiteit van hun wijnen. De focus ligt op precisie in de wijngaard en terughoudende interventie in de kelder, om de druif en het herkomstkarakter zo zuiver mogelijk te laten spreken. De aanwezigheid van oudere stokken op de beste hellingen draagt daarbij merkbaar bij aan de concentratie en diepgang van de wijnen.
Wijn En Spijs	Klassieke gevulde paprika of gerechten van de grill met of zonder vlees.