

## Jakkalsvlei Pinotage Rosé

<b>Wijnhuis</b>	Jakkalsvlei
<b>Merk</b>	Jakkalsvlei
<b>Land</b>	Zuid-Afrika
<b>Regio</b>	Wes-Kaap
<b>Subregio</b>	Overig
<b>Wijntype</b>	Wijn
<b>Kleur</b>	Rosé
<b>Alcohol %</b>	13
<b>Serveertemperatuur</b>	4-6 graden
<b>Afsluiting</b>	Schroefdop
<b>Keurmerken</b>	Vegan
<b>Druivenras</b>	Pinotage
<b>Korte Omschrijving</b>	Fris en droog met aardbei, framboos en nectarine, aangevuld door grapefruit, aalbes en levendige zuren.
<b>Vinificatie</b>	Korte schilweking van Pinotage-druiven, gevolgd door vergisting in roestvrijstalen tanks en rijping op roestvrij staal.
<b>Omschrijving</b>	Jakkalsvlei Pinotage rose presenteert zich met een heldere zalmroze kleur. In de neus tonen van aardbei, framboos en rijpe nectarine, ondersteund door een subtiele minerale indruk van natte steen. In de smaak valt direct de aangename 'bite' op: frisse grapefruit en aalbessen geven spanning, terwijl de mooie zuren zorgen voor lengte en doordrinkbaarheid. Een toegankelijke maar karaktervolle rosé met voldoende structuur om ook gastronomisch inzetbaar te zijn.
<b>Over De Producent</b>	Jakkalsvlei is een familiewijnhuis in de West-Kaap, gelegen langs de beroemde Garden Route. Het domein ligt afgezonderd tussen bergen en fynbos, een omgeving waar wilde jakhalzen vroeger veelvuldig werden gezien, vandaar de naam. Sinds drie generaties wordt hier gewerkt met een duidelijke focus op frisse, fruit gedreven wijnen die het koele kustklimaat weerspiegelen. De combinatie van hoogte, oceaانبvloed en gevarieerde bodems geeft hun wijnen een opvallende zuiverheid en precisie.
<b>Wijn En Spijs</b>	Uitstekend bij een frisse salade met zachte geitenkaas en lichte vinaigrette, of bij gegrilde dorade of zeebaars met kruiden (dragon).

