Miles Mossop Wines Sam

Stellenbosch - Zuid-Afrika

Deze wijn wordt gemaakt van twee wijngaarden in de Bottelary vallei in Stellenbosch. 90% Cabernet Sauvignon en 10% Merlot. De stokken zijn minimaal 25 jaar oud en staan op een arme grond. De druiven worden laat geoogst voor maximale rijping. Na de oogst gaan de druiven een nacht in een koelruimte van 4 graden voor optimale smaakbehoud. De fermentatie vindt plaats in kleine open houten vaten met natuurlijke gisting. Na een gistingsproces van 14 dagen wordt de wijn geperst en gaat de wijn in Franse eikenhouten vaten voor 22 maanden. Ongeveer 45% zijn nieuwe vaten. Na deze intense houtrijping wordt de wijn ongefilterd gebotteld. Miles maakt maximaal 1200 flessen van zijn Sam op jaarbasis. Gemoemd naar zijn vrouw Samatha.

99 punten TIM ATKIN'S SOUTH AFRICA SPECIAL REPORT 2020

Onderscheidingen

2017 TIM ATKIN'S SOUTH AFRICA SPECIAL REPORT 2020



Proefnotitie

Intens rood van kleur, In de geur tonen van donker rood fruit zoals kers en pruimen. Iets kruidigs, denk aan cederhout, vanille en zwarte olijf. De smaak is vol en intens.

Drinken bij

Heerlijk bij volle vleesgerechten zoals ossenhaas , entrecote en reerug en heerlijke hertenbiefstuk. Of mooie harde kazen met walnoten.

Houdbaarheid

Tot zeker 10 a 15 jaar na oogstdatum.

Druivenrassen

90% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot



wijnkoperij van bilsen
MEER DAN 100 JAAR

Wijnkoperij van Bilsen
Korvelseweg 45
5025 JB Tilburg
013-5321201
www.wijnkoperijvanbilsen.nl