

Thelema Cabernet Sauvignon 'The Mint'

In de neus aroma's van rijpe rode bessen, cassis en donkere chocolade aangevuld met vleugjes mint. De wijn heeft fijne tannines met een lange mokka afdronk.

Artikelnummer:	08202250
Land:	Zuid-Afrika
Oogstjaar:	2023
Streek:	Stellenbosch
Appellatie:	Westerncape
Serveer Temperatuur:	16-10
Inhoud:	0,75 L
Druif:	Cabernet Sauvignon
Smaak:	Fruitig, Elegant, Kruidig, Krachtig, Complex
Producent:	Thelema
Flesafsluiting:	Kurk
Alcoholpercentage:	14.5%

De van oorsprong oude fruitboerderij werd in 1983 gekocht door de familie McLean en omgebouwd tot wijnbedrijf. Het wijngoed ligt bijna op de top van de Helshoogte, een smalle pas tussen Stellenbosch en Franschhoek. Door de hoge ligging, tussen de 380 en 530 meter, zijn de wijngaarden de koelste van Stellenbosch en met de rijke rode bodems ideaal voor de productie van wijndruiven van topkwaliteit.

Thelema heeft zich ook sterk verankerd als één van de leiders in Cabernet Sauvignon en hebben Stellenbosch Cabernet's stevig op de wereldwijde wijnkaart geplaatst. Ze geloven dat de kwaliteit van de druiven de allerbelangrijkste factor is bij wijnproductie. Ze willen het product zo puur mogelijk laten om een ultieme uitdrukking van elke wijngaard te kunnen presenteren. Familie McLean en wijnmaker Gyles Webb streven naar het maken van wijnen van top kwaliteit. De wijnmaker combineert de technieken en ervaringen van de "oude wereld" en de "nieuwe wereld".

Het 'mint' karakter van deze wijn is afkomstig van de eucalyptusbomen die aan deze specifieke Cabernet Sauvingon-wijngaard grenzen. De buitenste waslaag van de druiven kunnen eucalyptol absorberen, die het aroma, dat door de bodem in de lucht wordt afgegeven, verklaard. Tijdens het fermentatieproces lost dit aroma op, waardoor de wijn een onvermijdelijke mint-achtig karakter krijgt dat uniek is voor deze wijngaard.

In de neus aroma's van rijpe rode bessen, cassis en donkere chocolade aangevuld met vleugjes mint. De wijn heeft fijne tannines met een lange mokka afdronk.

Een geweldige wijn om te combineren met geroosterd lamsvlees of wild.