

# 'Estate' Stellenbosch 2017

## Rust en Vrede Estate



"Standout Cape red for over 30 years", beoordeelt het Zuid-Afrikaanse Platter. Het bekroont jaargang 2017 van deze klassieker met maar liefst 5 sterren en 97 punten!

Wijnsoort	<b>rode wijn</b>
Wijngoed	<b>Rust en Vrede Estate</b>
Regio	<b>Stellenbosch</b>
Druivensoort	<b>syrah cabernet sauvignon merlot</b>
Smaak	<b>droog</b>
Serveertemperatuur	<b>16-18°C</b>
Alcoholpercentage	<b>14,5%</b>
Rijpingspotentieel	<b>tot 2030</b>
Opvoeding	<b>Eiken vat</b>
Liter	<b>0,75</b>



**Wine in Black**

ONLINE. PREMIUM. WINE

## Awards

### 5/5 Sterren Platter's Wine Guide

"Continues 30-year legacy of excellence in stunning 17, cab & shiraz (60/30), splash merlot. Juicy black & red fruit, hint white pepper, slatey minerality. Good acid tension, house's generous alcohol well meshed. Composed & complete, built for the long haul, as all the wines."

## Wat zeggen de experts?

### Robert Parker's Wine Advocate

"Modern in style, finely crafted and packed full of flavors, Rust en Vrede's wines are worth pursuing." - Neil Martin

**Wine in Black score: 97 punten**

"De rode wijnen van Rust en Vrede zijn zeker niet voor bangeriken", schrijft Platter's South African Wine Guide, verwijzend naar de weelderige, kruidige en expressieve aard van de wijnen. Ze zijn daarnaast zeer bewonderenswaardig, omdat ze hun eigen expressie hebben ontwikkeld, waarbij het Zuid-Afrikaanse klimaat, de Franse druivensoorten en Californische wijnstijl op zijn best wordt gecombineerd. In het kort: Stellenbosch ontmoet Bordeaux ontmoet Napa Valley!

## **Proefnotitie**

In het gewaad een schitterende paarse kern. Het prachtige bouquet fascineert met stijlvolle aroma's van zwarte bessen, rijpe kersen en bramen, zoethout, eucalyptus, pittige kruiden en ook mokka met geroosterde aroma's van hout. Dit alles is verpakt met een koele vleug filigraan mineraliteit. Zeer complex in de mond, de tong merkt evenwichtige, verbazingwekkend complexe tannines. Zeer dicht, zeer geconcentreerd. Met finesse en veredeld met de legendarische Rust en Vrede frisheid. De jeugdige finale onthult het enorme rijpingspotentieel van een decennium of meer.

## **Past perfect bij**

Serveer deze sterke syrah bij lam uit de oven!

## **Wijngoed**

Rust en Vrede is een legende in Zuid-Afrika. Het werd opgericht in het jaar 1694. Het echte succesverhaal begon echter in 1978 toen de voormalige nationale rugbyspeler Jannie Engelbrecht de toen sterk verwaarloosde farm kocht. Hij maakte er een topwijngoed van. De Kaap-Hollandse architectuur van het gebouw is nu wettelijk beschermd. Rust en Vrede kreeg de afgelopen decennia tal van internationale onderscheidingen. De bekendste zijn de verkiezing van de Rust en Vrede Estate Wine tot een van de beste 100 wijnen ter wereld (Wine Spectator) en de nominatie als officiële wijn bij het vredesnobelprijs-diner ter ere van Nelson Mandela. Tegenwoordig staat zijn zoon Jean Engelbrecht aan de top van het wijngoed. Het bedrijf bezit 55 ha wijngaarden. Het zwaartepunt ligt bij rode wijn van de druivensoorten cabernet sauvignon, syrah en merlot. De ondergrondse vatenkelder werd gebouwd door de bekende architect Gawie Fagan. In deze kelder heersen perfecte omstandigheden voor de bereiding van wijn. De bodems en het klimaat van de regio Stellenbosch zijn ideaal voor het maken van hoogwaardige rode wijnen. Jean Engelbrecht werkt ook samen met zijn vriend Errie Els (een andere Zuid-Afrikaanse sportster). Onder de naam Engelbrecht Els Vineyards produceert hij stijlvolle rode wijnen. Het restaurant van het wijngoed - dat is gevestigd in een oude vatenkelder - is een bezoek waard.

## **De wijn**

Rust en Vrede Syrah 'Estate Vineyards' Stellenbosch 2017 is een cuvée uit cabernet en syrah, met een klein aandeel merlot. Na de handmatige oogst en ontsteling in maart fermenteerde de wijn zeven dagen lang. De maceratie duurde 14 tot 21 dagen. De biologische zurenreductie gebeurde in vaten. Daarna rijpte de wijn achttien maanden in 300 liter grote vaten van Frans eikenhout en ten slotte negen maanden in de fles in de kelders van het wijngoed.