



Wijnbeschrijving & Serveercombinaties

0604

Capell's Court uitbundig fruit

Sauvignon Blanc Deze rijpe soepele Sauvignon Blanc heeft een complex bouquet van frisse groene appels, peer en een hint van tropisch fruit.

Serveren met: alle verse en gegrilde visgerechten, schelpdieren, kip, geitenkaas en asperges.

Chardonnay Een droge witte wijn, helder, fris, fruitig en heel aantrekkelijk. De accenten van ananas, peer, vijg en meloen vormen een perfect smaakpalet.

Serveren met: visgerechten, gerookte vis, wit vlees, koude vleeschotel, ham, escargots, gevogelte, Oosterse gerechten.

Cabernet Sauvignon Een rode wijn die het karakter van de Cabernet Sauvignon druiven weergeeft. Een natuurlijke rijkdom aan bosfruitgeuren. Een korte droge afdronk.

Serveren met: rood vlees, carpaccio, charcuterie, ham, pasta met vleessaus, geitenkaas.

Shiraz Een volle wijn met een mooie diep rode kleur. Geurt heerlijk naar zwarte pruimen, noten en sappig zomerfruit. Een zachte afdronk met een zoetje.

Serveren met: rood of wit vlees, carpaccio, charcuterie, ham, eend en geitenkaas.

Shiraz Off Dry Een volle zoete wijn met een mooie diep rode kleur. Geurt heerlijk naar zwarte pruimen, noten en sappig zomerfruit. Een zachte afdronk met een zoetje.

Serveren met: oosterse gerechten, rood vlees, carpaccio, charcuterie, ham, eend en geitenkaas.

Merlot Een droge rode wijn. Een hele fruitige soepele wijn met zwarte pruim accenten en moerbeit-tonen.

Serveren met: lamsvlees, gevogelte en pasta's.

Linton Park robuust rood

Chardonnay Een witte wijn gemaakt in Bourgondische stijl. De druiven komen van één enkele wijngaard, genaamd 'Claire Division'. De wijn kenmerkt zich door fruitaroma's en accenten van rijpe peer, vijg en meloen. In de afdronk een botertje en hout tonen.

Serveren met: quiche, geitenkaas, kaas of bij dessert, varkensvlees, ovengeroosterde kip, paté, lever en eendenborst.

Cabernet Sauvignon Een op Frans eikenhouten vat gerijpte rode wijn. Rijke geuren van aalbessen, pruimen en mint. Zachte wijn met korte afdronk.

Serveren met: rood vlees gerechten, gegrild rood vlees, barbecue en wild.

Shiraz Een op Frans en Amerikaans eikenhouten vaten gerijpte rode wijn. Een wijn met alle typische aroma's van een klassieke Shiraz zoals vers gemalen peper, kaneel, framboos en vanillegeur. In de afdronk geniet je van het rijke fruit en truffel tonen.

Serveren met: rood vlees gerechten, carpaccio, barbecue, eend, ossestaart, lamsvlees en wild.

Merlot Een op Frans eikenhouten vat gerijpte rode wijn. De eerste Linton Park wijn van de druiven van een enkele wijngaard genaamd 'River Garden'. Deze goed gerijpte wijn heeft de juiste balans tussen fruit en eiken hout en een zachte afdronk.

Serveren met: rundvlees, kalfsvlees, gegrild lamsvlees, parelhoen, gevogelte, salades, snacks, barbecue.

Linton Park Reserve uitzonderlijk rood

Cabernet Sauvignon De Cabernet Sauvignon van de wijngaard genaamd 'Bushvine', gaat het eerste jaar op Frans eiken vat en vervolgens een jaar in Amerikaans eiken vat. Het karakter van het zwarte fruit wordt hierdoor versterkt en de body verbreed, waardoor een zacht mondgevoel en langere afdronk ontstaat.

Serveren met: diverse rood vlees gerechten, gegrild rood vlees en wild.

Shiraz De Shiraz van de wijngaard genaamd 'Summer Hill' gaat het eerste jaar op nieuw Amerikaans eiken vat, gevolgd door 1 jaar Frans eiken vat. Deze topwijn heeft een diepere kleur en de lange lagering voegt kokos en mokka aan het smaakspectrum toe.

Serveren met: rood vlees gerechten, carpaccio, barbecue, eend, ossestaart, lamsvlees en wild.

Merlot De Merlot van de wijngaard 'River Garden' gaat het eerste jaar op nieuw Frans eiken vat. Na een selectie van de 8 beste vaten is de wijn een extra jaar op Frans eiken vat gerijpt. Een internationaal zeer hoog scorende Merlot is het resultaat. Deze rode wijn heeft de herkenbare smaak van pruimen, chocolade, anijs en vruchten cake. Een bijzonder elegante en evenwichtige wijn met een bijzonder zachte afdronk.

Serveren met: rundvlees, kalfsvlees, gegrild lamsvlees, parelhoen, gevogelte en wild.

Wijnbeschrijving & Serveercombinaties

0604

Morkel

bijzonder rood

Bellevue Estate

Atticus - Cape blend Een levendige rode wijn gemaakt van Cabernet Sauvignon en Pinotage (60/40%). Deze wijn is 9 maanden gerijpt op Frans en Amerikaans eikenhouten vaten. De geur doet denken aan zwarte pruimen, bramen, zwarte bessen, krenten en vanille. In de smaak herkent men mokka en chocolade.

Serveren met: pittige kaas, gedroogd vlees (biltong), reebout en wild.

Tumara - Bordeaux stijl blend Een satijnzachte rode wijn gemaakt van Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Malbec en Petit Verdot (66, 15, 4, 10 en 5%). De wijn is 12 maanden gerijpt op Frans eiken vaten van 300 liter. Het resultaat is een rijke wijn met geconfijt fruit en een hint van eucalyptus.

Serveren met: geroosterd of gegrild vlees, lamskotelet.

Malbec Een rode wijn met een heel eigen karakter. De wijn is 10 maanden op Frans eikenhouten vaten gerijpt. In de neus zwarte kersen, rijp bosfruit, chocolade, eucalyptus. Geniet van de lange zoete afdronk van deze 100% Malbec.

Serveren met: rood vlees gerechten, stoofpot, steak, wild, eend, duif.

Malbec Limited Release Een bijzondere selectie Malbec-wijn waarvan per jaar slechts 3600 flessen worden gemaakt. De wijn is 12 maanden gerijpt op nieuw Frans eikenhouten vaten van 300 liter. Het resultaat is een heel complexe satijn zachte wijn, rijk aan bramen, zwarte pruimen, vruchten-cake, walnoten en een kruidige, licht rokerige afdronk.

Serveren met: rood vlees gerechten, stoofpot, steak, wild, eend, duif.

Petit Verdot Een serieuze rode wijn, gemaakt van 100% Petit Verdot en dit is behoorlijk zeldzaam. Deze wijn is zeer krachtig en geconcentreerd en paars-zwart van kleur. Twaalf maanden gerijpt in nieuw Frans eikenhouten vaten en gemaakt in een kleine productie van 2000 flessen. De geur doet denken aan pruimen en zwarte bessen, in de smaak herkent men chocolade en geroosterde noten. Een goed bewaarpotentieel.

Serveren met: gegrild of geroosterd vlees, stoofpot, rundvlees, lamsvlees, eendeborst, gyros, Tandoori, pâté, fazant, kip, brie, salades (krulsla, andijvie).

Pinotage Een Pinotage die totaal anders smaakt dan gangbaar is. De druiven komen van de oudste Pinotage-wijnstokken ter wereld (1953). De wijn rijpt 10 maanden op 50% nieuw Amerikaans eikenhouten vaten. Zeer toegankelijk fruit zoals frambozen, pruimen en de uit het eik afkomstige vanille- en kokosgeuren.

Serveren met: hertenbiefstuk, rood vlees (gegrild), wild, pate, pittige kazen, vegetarische gerechten.

PK Morkel Pinotage Een droge rode wijn gemaakt van 100% Pinotage. Het topproduct van Bellevue Estate. Een wijn die 12 maanden gerijpt is op nieuw Frans eikenhouten vaten. De wijn heeft de smaak van zwarte pruimen, ingedroogd fruit, mint, chocolade en cederhout.

Serveren met: hertenbiefstuk, rood vlees (gegrild), wild, pâté, pittige kazen, vegetarische gerechten.

Stonehaven

Atlantisch wit

Cape Point Vineyards

Sauvignon Blanc Deze fraaie Sauvignon Blanc komt van een kleine wijngaard gelegen op het Kaaps schiereiland. De wijn is crispy, tintelend, met asperges, rijpe appel, limoen en mineraliteit en heeft een prachtige vulling.

Serveren met: alle verse visgerechten, schelpdieren, kip, geitenkaas en asperges.

Cape Point Vineyards

Atlantisch wit

Sauvignon Blanc Het "Vlaggenschip" van Cape Point Vineyards. Een witte wijn gemaakt van 90% Sauvignon Blanc en 10% Sémillon. Tien procent van de Sauvignon Blanc heeft 8 maanden op nieuwe Frans eikenhouten vaten gerijpt. De wijn heeft een prachtige complexe smaak van asperges, limoen, pijnboompitten en mineraliteit.

Serveren met: alle verse visgerechten, schelpdieren, kip, geitenkaas en asperges.

Chardonnay Een witte wijn met het typische terroir van graniet, zon, ochtendnevel en zeewind. De druiven worden met de hand geplukt en gesorteerd en de wijn wordt gedurende 8 maanden op Frans eikenhouten vaten gerijpt. De wijn heeft limoen, abrokoos en vanille geur met een lange zachte afdronk.

Serveren met: quiche, geitenkaas, ovengeroosterde kip, paté of eendenborst.

Noble Late Harvest Een dessertwijn gemaakt van hoofdzakelijk Sémillon aangevuld met een klein deel Sauvignon Blanc, Chardonnay en Muscat. De wijn gaat 12 maanden op nieuw Frans eikenhouten vaten. Deze heerlijke zoete wijn is een specialiteit met een herkenbare smaak van sinaasappelmarmelade, honing en abrikoos.

Serveren met: een kaasplankje, citrusfruit en dessert.