

Bartho Eksteen Wijnskool

Ouskool GSM

ROBU²ST
W I J N I M P O R T

Producent: Bartho Eksteen

Druivenras(sen): Syrah, Grenache, Mourverdre, Viognier

Streek & Land: Hemel- en Aarde Vallei, Zuid-Kaap – Zuid Afrika

Karakter: Deze bijzondere wijn biedt een harmonieuze combinatie van verschillende druivenrassen. Syrah voegt witte peper, sigarendoos, leer en rokerige tonen toe, terwijl Mourvèdre herinneringen oproept aan de geur van regen op de grond. Grenache staat bekend om zijn fruitige smaken van rode kersen en aardbeien, terwijl Viognier het geheel aanvult met subtiele kruidige aroma's van abrikoos en witte perzik. De wijn draagt het kenmerkende stempel van de maker, met zijdezachte tannines en een intense fruitigheid die perfect in balans zijn. De satijnachtige textuur en de aanwezigheid van bloemige nuances voegen extra charme toe aan deze verfijnde wijn, die eindigt met een zachte en langdurige afdronk.

Van deze wijn worden jaarlijks slecht zo'n 2250 flessen geproduceerd.

Wijnbereiding: Deze wijn is een selectie van de tien allerbeste vaten van het wijngoed. Na de pluk vindt een lange maceratie plaats, na de vergisting worden de druiven overgebracht naar nieuwe en tweedejaars vaten voor een rijping van minimaal 14 maanden.

Producent & gebied: Bartho Eksteen is een idyllisch familiewijnhuis met karakteristieke wijnen gemaakt van onder andere Sauvignon Blanc, Syrah, en Pinot noir. Het is het eerste wijnbedrijf als je vanaf Hermanus de prachtige Hemel-en-Aarde vallei in rijdt.

Voor Bartho Eksteen begon wijnmaken als een hobby op de boerderij in Franschoek, waar hij opgroeide. Na zijn wijnstudie in Stellenbosch volgde een carrière als wijnmaker en consultant voor onder andere Wildekrans, Newton Johnson, Raka en Hermanuspietersfontein. In 2015 kocht hij samen met zijn vrouw Suné een stuk land in de Hemel-en-Aarde vallei om hun eigen familiewijnhuis op te richten. De zoon van Bartho, Pieter Willem, maakt hier samen met zijn vader verfijnde exclusieve wijnen die jaarlijks in kleine hoeveelheden op de markt worden gebracht. De wijnen van Bartho en Pieter winnen jaarlijks meerdere prijzen voor

Het voordeel van de Hemel-en-Aarde Vallei is dat het koele klimaat uiterst gunstig is voor wijnproductie. Zachte zuidoostelijke briesjes van over de baai zorgen voor langere, koelere rijpingsseizoenen dan doorgaans wordt ervaren in de meeste andere Zuid-Afrikaanse wijnstreken. Druiven rijpen tot hun volle potentieel zonder de gevaren die inherent zijn aan hittegolven die landinwaarts worden ervaren. De resulterende wijnen behouden hun fruitige elementen uitstekend, zijn uiterst elegant en hebben een lange afdronk.

Wijn & Spijs: Rundvlees, lam en wild, stoofvleesgerechten, groente/paddenstoelengerechten, pasta's, risotto's, pittige, harde en blauwschimmelkazen.

Overige informatie: In het project van "Wijnskool" krijgen Zuid-Afrikaanse jongeren de kans om een toekomst op te bouwen in de wijnwereld. Binnen dit project worden jongeren gemotiveerd om te kiezen voor de wijnindustrie, wijnmarketing en voor persoonlijke groei. Het doel is om een levenslange kennis en ervaring over te dragen aan de volgende generatie Zuid-Afrikaanse wijnmakers. Door COVID en de nasleep hiervan is het project tijdelijk op een laag pitje gezet maar Bartho en Pieter Willem zullen de Wijnskool spoedig weer nieuw leven in blazen.