

# Villion Syrah

# ROBU<sup>2</sup>ST

W I J N I M P O R T

**Producent:** Villion Family Wines

**Druivenras(sen):** Syrah

**Streek & Land:** Cape south coast, Botirvier, Zuid Afrika

**Karakter:** Volle kruidige rode wijn met tonen van rijp zwart fruit als bramen en zwarte bessen, zwarte peper, vanille en eiken. De inzet is sappig met een goede fruitstructuur, een hintje eiken en rijpe tannines. Een verfijnde koele stijl syrah met een mooie balans en elegantie.

**Wijnbereiding:** Na de oogst wordt het sap licht geperst en overgebracht naar RVS tanks waar het vergist door middel van wijngaardeigen gisten. Na de vergisting wordt de wijn overgebracht naar Frans eiken vaten (afkomstig uit de Bourgogne) van 300l, 25% van deze vaten wordt jaarlijks vernieuwd. Na 10 maanden rijping op vat wordt de wijn gebotteld en op de markt gebracht.

## **Producent & gebied:**

Villion Family Wines richt zich op de productie van premium wijnen. Dit betekent dat wijngaarden worden geselecteerd voor specifieke bijdragen om wijnen van internationale onderscheiding te creëren. Selectiecriteria zijn onder meer de leeftijd van de wijngaarden, duurzame en natuurvriendelijke productiemethoden, beperkte opbrengsten, locaties op grote hoogte, kloonsverschillen en nabijheid van de oceaan. Villion Family Wines beperkt zich niet tot het gebruik van alleen fruit van een specifieke afdeling, maar gebruikt de sterke punten van fruit van verschillende afdelingen om unieke wijnstijlen te creëren.

Jacobus A.S. Viljoen (Kobie), eigenaar van Villion Family Wines, is een afstammeling van de eerste Franse Hugenoot, Francois Villion, die in 1671 van Zuid-Afrika zijn vaste verblijfplaats maakte. Vanaf dat moment leefde de familie Villion (later veranderd in Viljoen in de Afrikaanse taal) van het bewerken van de vruchtbare gronden van Kaap de Goede Hoop, met de nadruk op wijngaarden. Kobie Viljoen, met zijn twintig jaar ervaring en gecombineerd met gedetailleerde en gerichte wijnbereiding, neemt met de hand geselecteerd fruit door de processen om de essentiële componenten van kleur, smaak en textuur in zijn wijnen vast te leggen. Milieuvriendelijke en traditionele methoden, waaronder spontane gisting en open gisting, dragen bij aan de authenticiteit van de wijnen.

Een oordeelkundige rijping in barriques van Frans eikenhout en een langdurige rijping op fles, belichaamt de essentie van de gecreëerde wijnen. Kobie Viljoen volgde zijn opleiding aan de Landbouwhogeschool van Elsenburg in Stellenbosch, Westkaap. Hij behaalde een diploma in keldertechnologie en onderscheidde zich als een van de beste studenten in zijn klas. Gedurende de volgende 20 jaar deed hij waardevolle ervaring op in Zuid-Afrikaanse topkelders

Botriver is een wijk in de regio Walker Bay, gelegen tussen Elgin en Hermanus. Het is het begin van de vallei en staat bekend om zijn relatief koele klimaat, vanwege de ligging nabij de oceaan. Dit levert wijnen op met mooie frisse zuren, waaronder de druiven Chenin Blanc en Chardonnay. De verweerde leisteenbodems dragen ook bij tot het succes van deze wijnen met een koel klimaat.

**Wijn & Spijs:** Bij geroosterd en gegrild rundvlees, gevogelte, stoofgerechten met kruiden/specerijen, paddenstoelgerechten, harde en blauwschimmelkazen.

**Overige informatie:** Districts Elgin, Botriver en Walker Bay zijn gebieden die dichtbij de Oceaan liggen en daardoor profiteren van veel koelte in de wijngaard ten opzichte van de andere Zuid Afrikaanse wijngebieden. Elgin ligt daarnaast ook tamelijk hoog (200-350m) en is daarmee het koelste wijngebied.