

# Klaver Cellars Cape Vintage

**ROBU<sup>2</sup>ST**  
W I J N I M P O R T

**Producent:** Klaver Cellars

**Druivenras(sen):** Syrah (Shiraz) 100%

**Streek & Land:** Westerncape, Olifants River Vallei, Zuid Afrika

**Karakter:** Tonen van rijp zwart fruit, vijgen, bes en zwarte peper. In de smaak zoet, kruidig, krentjes en noten. Afdronk lichtzoet maar ook nog een hintje tannines. Voor het serveren eventjes terugkoelen in de koelkast.

**Wijnbereiding:** De druiven voor deze wijn worden 's nachts geoogst en zorgvuldig geselecteerd. Het sap vergist op roestvrijstalen tanks waarbij de hoed regelmatig wordt ondergedompeld (pigeage). Wanneer de wijn ongeveer de helft van zijn natuurlijke suikers heeft gefermenteerd, wordt er brandewijn van druivenalcohol aan de wijn toegevoegd om de gisting te stoppen en de resterende suikers te behouden. Dit verhoogt ook het alcoholgehalte van de wijn. De wijn rijpt daarna nog ruim een jaar op gebruikte eiken vaten voor meer complexiteit. De wijn wordt ongefilterd gebotteld.

**Producent & gebied:** Klaver Wine Cellar is de toegangspoort tot de Olifants River Vallei, net buiten het gelijknamige stadje Klaver en op steenworp afstand van de N7-route domineert de indrukwekkende gevel van de Klaverkelder.

De stad dankt zijn naam aan de wilde klaver die hier overvloedig groeit, vooral na goede winterregens. Tijdens het bloemenseizoen in het voorjaar, afhankelijk van de regenval, verandert dit dorre landschap in een bloemenparadijs.

Klaver staat in de regio bekend om haar dessertwijnen zoals Hanepoot, Muscadel en Cape Vintage

**Wijn & Spijs:** Een uitstekende begeleider bij een kaasplankje met name bij pittige roodflora, harde en blauwaderkazen. Ook lekker bij desserts met chocolade en rood fruit.

**Overige informatie:** Deze versterkte wijn lijkt qua stijl een beetje op een mooie tawny port uit Portugal. Door het hogere suiker en alcoholgehalte kan je deze wijn na openen nog enkele weken bewaren.