

Botanica Wines Pinot Noir

ROBU²ST
W I J N I M P O R T

Producent: Botanica Wines

Druivenras(sen): Pinot Noir 100%

Streek & Land: Westkaap, Hemel en Aarde Vallei & Stellenbosch, Zuid Afrika

Karakter: Een expressieve Pinot Noir met tonen rijpe kers en aardbei, specerijen en een hintje hout. Heerlijke frisse zuurgraad, met een bloemige toets in de afdrank.

Wijnbereiding: De druiven worden met de hand geoogst, gesorteerd en onsteeld maar niet gekneusd. De vergisting vindt plaats in open tanks met tweemaal daags onderdompelen. De wijn wordt overgestoken naar Franse eiken vaten van 300 liter (20% nieuw) waar de wijn een malolactische gisting ondergaat. Hierbij wordt het harde appelzuur in het sap omgezet naar het zachtere melkzuur. De wijn rijpt 9 maanden op eiken vat en wordt daarna gebotteld.

Producent & gebied: Ginny Povall is het hart en de ziel achter Botanica, en net als Ginny zelf stralen deze wijnen van leven en een groot gevoel van doelgerichtheid. Oorspronkelijk afkomstig uit Massachusetts, vestigde Ginny zich uiteindelijk op Protea Heights, een boerderij aan de rand van Stellenbosch. Protea Heights had tientallen jaren lang de reputatie de eerste boerderij in Zuid-Afrika te zijn die hun nationale bloem, de Protea, cultiveerde. Ginny blijft bloemen verbouwen en breidde de boerderij in 2009 uit met de aanplant van verschillende hectares wijngaard. Sinds het begin in 2009 heeft ze zich toegewijd aan Botanica en is ze snel een van de meest opwindende wijnmakers in de regio geworden. Botanica heeft consequent enkele ongelooflijk boeiende wijnen geproduceerd uit mooie regio's en wijngaarden in de West-Kaap. Zo maakt ze bijvoorbeeld Chenin Blanc van de Skurfborg, Semmillon van de voet van de Tafelberg en Pinot Noir uit de Hemel en Aarde Vallei. Alle wijnen worden gevinifieerd en gebotteld op Protea Heights. Naast het Botanica-assortiment produceert Ginny nu ook verschillende wijnen onder het label Big Flower, met gebruikmaking van het fruit dat op haar terrein wordt geteeld.

Wijn & Spijs: Prima combinatie bij lichte vleesgerechten, zoals gevogelte, maar ook wild, zoals fazant, patrijs en eend. Ook licht gekoeld een optie bij gegrilde vis en groenten.

Overige informatie: Deze wijn is onderdeel van de Mary Delany-collectie die gemaakt is van druiven afkomstig van unieke wijngaarden in de Kaap. Elk van de labels toont een botanische collage gemaakt door de Britse kunstenaar Mary Delany. Deze opmerkelijke kunstwerken werden eind 1700 met de hand gemaakt met behulp van honderden kleine stukjes gesneden papier.

De druiven van deze wijn zijn afkomstig van wijngaarden uit zowel de ward Hemel en Aarde Vallei als uit het district Stellenbosch. De klonen die in deze blend gebruikt worden zijn Dijonkloon 155 en 777. Deze Dijon klonen zijn vernoemd naar het Franse Instituut Jules Guyot in Dijon, waar ze werden ontwikkeld. Ze zijn populair vanwege hun aromatische expressie, kleurintensiteit en structuur.

Deze wijn kreeg 90 punten toegekend van Master of Wine Tim Atkin.