

Edgebaston | The Berry Box | White

Artikelnummer	15.194.720
Wijnmerk	Edgebaston
Wijnhuis	Edgebaston
Land	Zuid-Afrika
Regio/Subregio	Stellenbosch
Classificatie	WO Stellenbosch
Druivenras	Sauvignon Blanc,Sémillon,Viognier
Wijntype	Stille wijn
Wijnkleur	Wit
Vinificatie	De wijn wordt gemaakt op een combinatie van roestvrij staal, oude barriques en trendy cementen 'eieren'. Met name de viognier gist op barriques.
Wijnomschrijving	Heerlijke blend van verschillende druivenrassen. Lichte kruidigheid en wat boenwas, maar door de sauvignon ook heel fijne frisheid en goede zuren, citrus en wit steenfruit, en door de sémillon ook een heel fraaie lengte.
Achtergrondinformatie	In Zuid-Afrika worden vaak Bordeaux-druiven gemengd met druiven uit de Rhônestreek, niet alleen bij rood, maar ook bij wit. Dit is een mooi voorbeeld. In deze blend zijn sauvignon blanc en sémillon aangevuld met de uit de Rhône afkomstige viognier. Een combinatie die hier goed werkt. Sauvignon blanc (de belangrijkste druif in de blend) geeft de wijn in zijn jeugd veel aroma en tropisch fruit. Sémillon kan mooi ouderen en ontwikkelt dan aroma's van honing en boenwas. Viognier rondt de zuren van sauvignon en de sémillon mooi af door zijn rijkdom en aroma's van wit steenfruit. De wijn wordt gemaakt op een combinatie van roestvrij staal, oude barriques en trendy cementen 'eieren'. Met name de viognier gist op barriques. Het levert een heerlijke wijn op, met veel rijkdom en heerlijk fruit.
Wijn/Spijs	Dit is bij uitstek een wijn die goed te combineren is met een hapje of een maaltijd. Charcuterie of tapas bijvoorbeeld, maar ook (koude) hartige taarten, salades, kipgerechten of Oosterse gerechten.
Serveertemperatuur	8-10 graden
Afsluiting	Schroefdop
Bewaarpotentieel	Op dronk, ook 2-3 jaar laten liggen



Producent

De familie Finlayson heeft een belangrijke rol gespeeld bij de ontwikkeling van de moderne wijnindustrie in de Kaap, die goed van de grond is gekomen na het afschaffen van de apartheid, begin jaren negentig. Het familiedomein Glen Carlou, in Paarl, aan de noordkant van de Simonsberg, was een van de eerste kwaliteitsdomeinen van de Kaap. De eerste generatie die actief was in de wijnbouw was Dr. Maurice Finlayson, een patholoog uit Schotland die in Zuid-Afrika wijn ging maken op de Hartenberg farm in Stellenbosch. Zijn zoon Walter zette Glen Carlou op in Paarl. Zijn zoon David studeerde voor wijnmaker in Elsenburg College in Stellenbosch en voegde zich in 1994 bij zijn vader. Ze verkochten Glen Carlou in 2004 en kochten de farm 'Woodlands' in Stellenbosch, aan de voet van de Simonsberg. Het domein werd omgedoopt tot 'Edgebaston', de plaats waar de moeder van Walter, in Schotland, werd geboren en opgroeide. David is belast met de dagelijkse leiding en het wijnmaken. De wijnen die hier worden gemaakt zijn een product van hun bijzondere terroir, waar Stellenbosch beroemd om is, en de moderne visie die David heeft op het wijnmaken. Edgebaston Finlayson behoort daarmee tot het beste wat Stellenbosch de wijnliefhebber te bieden heeft.