

Niel Joubert Cabernet Sauvignon Reserve

Proefnotitie: Rijke aroma's van kersen, zwarte bessen, eiken en tabak in de neus. Ook de smaak bestaat uit verschillende componenten, waaronder zwarte bes, pruimen, zwarte kers, aangevuld met subtiele tonen van eiken, kruiden en vanille. Krachtige & gestructureerde tannines met een elegante afdronk.

Specificaties:

Producent Niel Joubert
Druivensoorten 100% cabernet sauvignon
Land van herkomst Zuid-Afrika
Streek / Gebied Paarl
Sluiting Kurk
Categorie Rood
Alcoholpercentage 14%

Smaakprofiel: Elegant & krachtig, zwart fruit, subtiel kruiden & vanille

Vinificatie: Bodemstructuur: onbekend
Fermentatie: RVS tanks
Lagering: Periode op eikenhouten vaten. Rijpsingspotentieel: 8 jaar na oogstdatum.

Wijn & spijs: BBQ, rundvlees, lamskoteletten.

Awards:

Achtergrondinformatie: Bij de Joubert Familie zit de liefde voor goede wijn van nature in het bloed. Piet Joubert kocht in 1898 de boerderij Klein Simonsvlei voor zijn zoon Daniel, die op 22 jarige leeftijd startte met wijnmaken. Het bedrijf ontwikkelde zich tot een belangrijke speler in de wijnindustrie voor hoge kwaliteitswijnen. In 1950 nam Daniel junior het over, (genaamd 'Niel') en continueerde het proces van ontwikkeling: verbeterde de wijnkelders en kwaliteit van de wijnen. Alleen het beste fruit werd gebruikt, om zodoende de hoogste kwaliteit wijnen te kunnen produceren. De wijngaarden van Niel Joubert hebben een onbeschrijfelijk mooi uitzicht over Paarl Vallei, in het hart van de Cape Winelands. Er ligt een sterke focus op wijnbouw, wat resulteert in een serie overheerlijke, toegankelijke wijnen.

