

PIEKENIERSKLOOF OLD VINE GRENACHE NOIR 2024 0,75L

SPECIFICATIES

Wijnhuis	Piekenierskloof
Land van herkomst	Zuid-Afrika
Wijnstreek	Citrusdal
Druivenrassen	Grenache
Productiejaar	2024
Alcohol percentage	13,5%
Inhoud Fles	750 ml

PRODUCTINFORMATIE

Een bijzondere rode wijn uit de exclusieve Old Vine-serie van Piekenierskloof in Zuid-Afrika. De wijn draagt de naam van Carel van Zyl, die de historische Grenache-wijngaard in 1973 aanplantte. Daarmee vormt deze wijn een prachtig eerbetoon aan de familiegeschiedenis en de uitzonderlijke oude wijnstokken van Piekenierskloof. De wijn combineert een indrukwekkende fruitconcentratie met verfijnde kruidigheid, levendige frisheid en elegante tannines. Het resultaat is een complexe en karaktervolle Grenache Noir die laat zien waarom Piekenierskloof bekendstaat als het hart van de Zuid-Afrikaanse Grenache.

Wijngaarden: De druiven komen uitsluitend uit de historische Carel van Zyl-wijngaard op het Piekenierskloof-plateau in de Citrusdal Mountains. De wijnstokken werden in 1973 aangeplant en behoren daarmee tot de oudste Grenache-aanplant van Zuid-Afrika. De wijngaard ligt op de grens van de familieboerderijen Bergendal en Heidedal, op ongeveer 600 tot 750 meter hoogte. Hier groeien de ongeënte bush vines op zand- en leemrijke bodems, volledig afhankelijk van natuurlijke neerslag. Door hun hoge leeftijd produceren de wijnstokken kleine hoeveelheden geconcentreerde druiven. Bovendien zorgen warme dagen en koele nachten voor een geleidelijke rijping. Hierdoor krijgt de wijn zijn bijzondere combinatie van aromatische diepgang, frisse zuren en verfijnde structuur.

Vinificatie: Piekenierskloof oogst de druiven vroeg in de ochtend met de hand. Vervolgens combineert de wijnmaker 30% hele druiventrossen met ontsteelde druiven in een houten vergistingskuip. Na enkele dagen koude schilweking begint de vergisting, waarbij de temperatuur onder de 22°C blijft. Tijdens dit proces zorgen regelmatige onderdompeling van de schillen en overpompen voor een zorgvuldige extractie van kleur, aroma en tannines. Daarna rijpt de wijn acht maanden in gebruikte Franse eikenhouten vaten van

Smaak: In de geur toont Pierre Frick Old Vine Grenache Noir 2024 rijpe frambozen, rode kersen, aardbeien en donkere bloemen. Daarnaast komen verfijnde tonen van lavendel, roze peper, kruidnagel en [illegible] naar voren. In de mond is de wijn sappig, elegant en mooi geconcentreerd, met een levendige frisheid en fijne, licht stevige tanninen. De combinatie van rijp fruit, hartige nuances en subtiele kruidigheid geeft de wijn veel diepgang. Tegelijkertijd blijft het karakter verfijnd en evenwichtig. De afdronk is lang en gelaagd, met aanhoudend rood fruit, zachte specerijen en een elegante minerale spanning.