

ottoVino adviseert....



Lemberg Louis



Druivensoorten

Syrah, Grenache, Mourvedré en Carignan



Zuid-Afrika

Herkomst

Tulbagh



Beschrijving

De druiven werden vroeg in de ochtend geoogst. De Grenache ondergaat een koude maceratie gedurende 48 uur. De Syrah en Mourvedré blijven na alcoholische gisting 2 weken extra op de schillen. De wijnen werden afzonderlijk gerijpt gedurende 10 maanden, waarna de beste vaten worden geselecteerd om te blenden. Hierna verblijft de wijn nog in het vat voor 8 maanden. De wijn wordt ongeraffineerd en ongefilterd gebotteld.



Proefnotitie

Mooi intens van kleur En je raakt al onder de indruk van aroma's. Even walsen en je kan minuten genieten van geuren donker en rood fruit, kruiden en aardse noten. En dan een proefje....het smaakpalet is complex met moerbeien, frambozen en mediterrane kruiden. De smaak wordt ondersteund door mooi geïntegreerde houttonen. "Full bodied" met sappige tannines en een lange, elegante finish.



Wijn & spijs

Heerlijk bij rijke vleesgerechten, duif en wild zoals ree of hertenbiefstuk. Combineert fantastisch met gegrilde zwezerik – romanesco – radijs en dan met wasabi. Maar ook bij stoofpotten en bij een heerlijk stuk harde kaas.



Productie methode

Biologisch



Lemberg Louis



Over het wijnhuis

Dit kleine boutique wijnhuis ligt in het hart van de historische Tulbagh vallei, omringd door de Obiqua bergen in het westen, de Winterhoek bergen in het noorden en de Witzenberg in het oosten. De zuidzijde van de vallei staat onder invloed van koele zuid-oost winden in de hete zomers. Tulbagh heeft door haar diversiteit en aantrekkelijke condities voor de druiventeelt een grote aantrekkingskracht op jonge, innovatieve wijnmakers.

Als je er bent dan voel je het meteen – passie voor wijn. Vriendelijk, persoonlijk, en gepassioneerd om de mooiste wijnen te creëren om van te genieten. Excellente wijnen met duurzaamheid heel hoog in het vaandel. In plaats van pesticiden wordt samen gewerkt met de ganzen en lieve heersbeestjes. Zij staan voor – the art of handcrafted wines- waarmee ze bedoelen dat alles met de hand gebeurt zoals het plukken en al het werk in de wijngaard. Maar ook dat de wijnen met minimale interventies in de kelder gemaakt worden waaronder natuurlijk vergisten.

