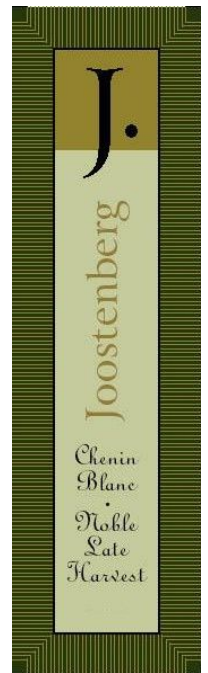


Joostenberg - Noble Late Harvest 2003

Land	Zuid-Afrika
Herkomstgebied	Paarl
Wijnmaker	Tyrell Myburgh
Wijnhuis	Joostenberg
Wijnschrijving	Joostenberg streeft ernaar wijnen met een herkenbare, eigen stijl te creëren, wijnen die een reflectie zijn van de omgeving of het 'terroir' waar de druiven groeien.

De druiven zijn geoogst van 14 jaar oude CHenin BLanc wijngaard. Door de vele mistige periodes in de herfst van 2002, ontstond het ideale klimaat voor het ontstaan van een overvloed aan botrytis druiven in de Chenin Blanc wijngaard die elk jaar exclusief voor het maken van deze wijn wordt gebruikt.



Blend	100 % Chenin Blanc
Kleur	Strogeel
Geur	Abrikozen, ananas, jam en honing aroma's
Smaak	Volle wijn met mooi geïntegreerde tropische vruchten aroma's.
Afdronk	Lang met een aangenaam zuurtje

Wijn/spijscombinatie Desserts van fruit en sterke kaassoorten

Onderscheidingen 5 sterren in John Platter 2005

Vinificatie Door vroege herfst regens ontstond een zeer goede botrytis. Druiven werden met zorg geselecteerd en in 3 fases met de hand geplukt. Vervolgens in z'n geheel en voorzichtig geperst. Het sap werd vervolgens gedurende 24 uur "koud" gestabiliseerd en het vervolgens gedurende drie maanden gefermenteerd in kleine eiken houten vaten. De wijn heeft in totaal 8 maanden gerijpt op eiken houten vaten.

Analyse	<i>Alcohol</i>	11,5 %
	<i>Restsuiker</i>	170 g/l
	<i>Totaal zuur</i>	8,1 g/l
	<i>pH</i>	3,62

Bewaarpotentieel Tot 8 jaar na het oogstjaar.