

Brampton - Viognier 2006

Land	Zuid-Afrika
Herkomstgebied	Stellenbosch (Coastal Region)
Wijnmaker	Adi Badenhorst
Wijnhuis	Brampton
Wijnschrijving	<p>De meeste wijngaarden voor de wijnen van Brampton bevinden zich op het wijngoed Nooitgedacht, op de zuidwesthellingen van de Simonsberg. Ze liggen op een hoogte van 250 tot 350 meter. De afstand tot de zee bedraagt zeven kilometer. Door de hoogte en de korte afstand tot de zee zijn de wijngaarden vrij koel en behouden de druiven hun frisheid en fruit. De wijnen met het Brampton label worden dan ook gekenmerkt door een fruitige stijl.</p> <p>Ze zijn soepel en bedoeld om jong te drinken.</p>



Blend	100 % Viognier.
Kleur	Goudgeel.
Geur	Intense geur met bloemen, verse gember, perzik, abrikozen, en honing.
Smaak	Delicaat en rond, fruitig en kracht.
Afdronk	Lang en aanhoudend.

Wijn/spijscombinatie	Gegrilde zeeduivel filet met chili - koriander saus en gestoofde kropsla harten.								
Vinificatie	Het fruit werd met de grootste zorg met de hand geselecteerd en vervolgens gekoeld en geperst. Daarna onderging het sap gedurende 5 weken een natuurlijke fermentatie. De wijn heeft vervolgens 4 maanden op vat gerijpt. Na de koude stabilisatie werd de wijn gebotteld.								
Analyse	<table><tr><td><i>Alcohol</i></td><td>14,97 %</td></tr><tr><td><i>Restsuiker</i></td><td>2,4 g/l</td></tr><tr><td><i>Totaal zuur</i></td><td>6,6 g/l</td></tr><tr><td><i>pH</i></td><td>3,24</td></tr></table>	<i>Alcohol</i>	14,97 %	<i>Restsuiker</i>	2,4 g/l	<i>Totaal zuur</i>	6,6 g/l	<i>pH</i>	3,24
<i>Alcohol</i>	14,97 %								
<i>Restsuiker</i>	2,4 g/l								
<i>Totaal zuur</i>	6,6 g/l								
<i>pH</i>	3,24								
Bewaarpotentieel	Tot 6 jaar na oogstjaar.								