

Paul Clüver - Gewürztraminer 2005

Land	Zuid-Afrika
Herkomstgebied	Elgin
Wijnmaker	Andries Burger
Wijnhuis	Paul Clüver
Wijnschrijving	<p>Voor Zuid-Afrika is Gewürztraminer bepaald niet een van de gemakkelijkste druiven. Hij heeft bij uitstek een koel klimaat nodig, en dat is in dit warme land aan de Kaap niet veel te vinden. Een van de uitzonderingen is de streek Elgin, helemaal in het zuiden, direct aan de Indische Oceaan. Hier vinden we, in de koelte, veroorzaakt door de nabije zee, het ideale klimaat voor het telen van Gewürztraminer.</p> <p>Slechts de beste kwaliteit druiven van twee verschillende blokken Gewürztraminer werden gebruikt. Om ervoor te zorgen dat bij de meest optimale rijping geoogst wordt, wordt het moment van oogsten niet alleen bepaald door chemische analyse maar ook door de smaak van het fruit. In de kelder wordt het rijpingsproces minutieus begeleid en gevolgd om iedere jaargang weer de best mogelijke wijn te verkrijgen.</p>



Blend	100 % Gewürztraminer
Kleur	Licht geel
Geur	Litchees, rozen en een lichte honing toon
Smaak	De geuren van litchee, rozen en honing zetten zich voort in de smaak
Afdronk	Lang fris en zuiverend

Wijn/spijscombinatie Gebakken roodbaarsfilets met geroerbakte taugé, koriander en gember

Vinificatie De druiven werden vroeg in de ochtend geoogst en arriveerden in de kelder voor de hitte zich van van de middag meester maakte. Het sap bleef gedurende 12 uur in contact met de schil om de perfecte aroma's en smaak te verkrijgen. De druiven werden via de zwaartekracht methode naar een pneumatische pers geleid. De koude fermentatie vond plaats tussen de 12 and 15 °C om een langzaam rijpingsproces te garanderen. Daarna werd de wijn overgestoken, gestabiliseerd en gebotteld.

Analyse	<i>Alcohol</i>	12,5 %
	<i>Restsuiker</i>	10 g/l
	<i>Totaal zuur</i>	7,6 g/l
	<i>pH</i>	3,61

Bewaarpotentieel Houdbaar tot 3 jaar na het oogstjaar.