



## Delaire Graff Estate Shiraz

Stellenbosch, Zuid-Afrika

**KLIMAAT & TERROIR:** De wijngaarden liggen tussen 300 en 500 meter boven de zeespiegel. Dit, in combinatie met de uitstekend watervasthoudende ondergrond en een verkoelende zeebries, schept dé perfecte condities voor wijnbouw.

**VINIFICATIE:** De druiven worden gedurende twintig dagen tijd bij 17 graden Celsius vergist in houten vaten. Aansluitend rijpt de wijn tien maanden in 400 liter vaten van Frans eikenhout.

**DRUIVEN:** shiraz

**ALCOHOL PERCENTAGE:** 14,00%

**GEUR & SMAAK:** Sappig en breed met rijp donker fruit, lavendel, witte peper, ceder en vanille. Rijk, maar elegant en fris met een lange soepele afdronk.

**SERVEERSUGGESTIE:** Te serveren met gegrild vlees en diverse kaassoorten.

**WEETJE:** De eigenaar van het wijnbedrijf Laurence Graff, is tevens handelaar in de diamantindustrie, hij heeft het domein omgetoverd tot een zeer luxe omgeving, vandaar de naam: 'The Jewel of the cape of winelands.'



DELAIRE  
GRAFF  
ESTATE



Op de flanken van de Botmaskop, een van de pieken van de Helshoogte Pas en vroeger een uitkijkpunt vanwaar men schepen kon zien aankomen, is Delaire Graff Estate gevestigd. Het wijngoed ligt op 300 tot 500 meter hoogte, waar de rijke, watervasthoudende bodem en de verkoelende zeebries voor een trage en perfecte rijping van de druiven zorgen. Bij Delaire wordt vanwege het koele microklimaat gemiddeld drie weken later geoogst dan elders in Stellenbosch. De getalenteerde wijnmaker Morné Vrey is verantwoordelijk voor de verfijnde wijnen van het bedrijf. Morné doorliep stages in Frankrijk en Duitsland, en heeft het potentieel van Delaire Graff Estate tot volle wasdom gebracht. De rode wijnen blinken uit door hun elegantie, stevige fruit en soepele tannines. De witte wijnen imponeren vanwege hun frisheid die het resultaat is van de langzame rijping van de druiven.

LIFE'S  
DELICIOUS