



Info algemeen

Artikelnr.:	60146287
Land:	Zuid-Afrika
Appelatie:	W.O. Stettyn (Worecester)
Wijnhuis:	Stettyn Vintners
Druivenras:	Merlot
Stijl:	vol rijp soepel
Bodem:	graniet zandsteen klei
Opvoeding:	Barrique RVS
Drinken:	0 – 5 jaar na de oost
Certificering:	WIETA (Fair trade) & IPW (Duurzaam)

Naam van de wijn

The Guarded Valley Merlot

Aroma's

kers | pruim | cassis | cederhout | vanille | cacao

Omschrijving

De wijn is soepel, rijp en vol van smaak. Het bouquet opent met tonen van zwarte kers, pruim en cassis, aangevuld met subtiele hints van cederhout, vanille en pure chocolade. De wijn heeft een zachte tanninestructuur, rijpe fruittonen en een lange, elegante afdronk..

Spijs

steak | BBQ | gevogelte | pasta | harde kazen

Extra informatie

Het landgoed werd in 1714 toegekend aan de Zwitserse familie Botha, die tot op de dag van vandaag betrokken is. Sinds 1963 produceert Stettyn wijnen op commerciële schaal. Hun vakmanschap en unieke terroir leverden hen een eigen, exclusieve appellatie op: de **D.O. Stettyn** – een erkenning die slechts weinigen bezitten. Met 350 hectare aan zorgvuldig beheerde wijngaarden maakt Stettyn Wines authentieke, terroirgedreven wijnen die spreken van hun oorsprong. Een uitzonderlijke plek, waar natuur en wijnbouw in harmonie samenkomen.

Diep verscholen tussen beschermende bergen ligt de Stettyn-vallei – een unieke plek waar wijnbouwcondities samenkomen. Warme dagen, koele nachten en constante winden creëren perfecte omstandigheden voor gezonde, evenwichtige druiven. De natuurlijke ventilatie beperkt ziektes, terwijl een eigen bron met kristalhelder water de wijnstokken voedt. De bodemstructuur is opvallend gevarieerd, met leisteen, graniet, zandsteen en klei. Deze diversiteit geeft de wijnen van Stettyn hun karaktervolle expressie en complexiteit.

De Merlot komt van warmere hellingen met diepere bodems van klei, verweerd zandsteen en granietfragmenten. Deze rijke, vochtvasthoudende gronden bevorderen een langzame rijping en geven de wijn zijn volle, ronde karakter en rijp fruitprofiel. Na koude inweking ondergaat de Merlot een gecontroleerde vergisting in open tanks met regelmatige 'punch downs' om kleur en zachte tannines te extraheren. Een deel van de wijn rijpt 8–12 maanden op Franse eikenhouten vaten voor extra structuur en complexiteit, terwijl het andere deel op staal blijft om het fruit te benadrukken.