DeMorgenzon Stellenbosch Maestro Blue

Stellenbosch - Zuid-Afrika

De Maestro Blue is DeMorgenzons Rhônestijl-blend van 72% syrah, 11% petite sirah (durif), 7% grenache noir, 7% mourvèdre en 3% malbec uit Stellenboschkloof. Deze imponerende en tegelijk verfijnde rode wijn heeft aroma's van rijp fruit en is medium krachtig van smaak, met zijdezachte tannine en een lange aromatische afdronk. DeMorgenzon gebruikt geen toegevoegde gist en laat de druiven apart van elkaar spontaan gisten in betonnen kuipen. Zo bereikt hij maximale druiven- en terroirexpressie. Hierna volgt een rijping van achttien maanden in een selectie van kleine vaten van 300 en grote van 3.000 liter. De geur en smaak van het eikenhout is hierdoor heel gedoseerd aanwezig en ondergeschikt aan de rijpingstonen van de wijn.



Proefnotitie

Helderrood van kleur en intens van geur met jammig fruit, lichte eikenhouttonen en een milde kruidigheid. De smaak is zacht en elegant van inzet en ontwikkelt een rijke en warme afdronk met soepele tannine.

Drinken bij

Een mooie wijn bij gegrilde gerechten, maar ook bij fazant of patrijs.

Houdbaarheid

Op dronk vanaf één tot anderhalf jaar na oogst; gemakkelijk tot acht jaar na de oogst houdbaar.

Druivenrassen

72% Syrah, 11% Durif, 7% Grenache Noir, 7% Mourvèdre, 3% Malbec

Onderscheidingen

2022	Vinous | Neal Martin - september 2024: 90/100 punten | The six varieties work well together here
2022	Tim Atkin MW - Special Report South Africa 2024: 93/100 punten | Scented, refined and well balanced
2021	Decanter World Wine Awards 2024: Zilveren Medaille | 90/100 punten | A lingering finish

Persoonlijke proefnotitie

Twentsch Wijnhuis (onderdeel van Vinus Vita BV)
Denekamperweg 148
7661 RL Vasse
0541-680279
www.twentschwijnhuis.nl