

2009 GOOD HOPE SHIRAZ

The Beautiful Game

The Winery of Good Hope – Stellenbosch, Sydafrika

Rødvin – Syrah/Shiraz



The Winery – passion og ny dynamik i Sydafrika

Sydafrika's The Winery er blandt landets unge, dynamiske producenter. Drivkraften er passion, vilje og en glubende appetit for god vin. Kvalitet kommer først, kompromiser sidst. Teamet, der står bag The Winery består af en mosaik af nationaliteter, der befriet for de snærende bånd fra fransk vinlov og fortidens sydafrikanske vinmæssige fejltagelser, nu trækker på samme hammel mod en fremtid, der synes lysere end nogensinde før. The Winery fremstiller tre uafhængige serier, hver med sin personlighed og sit eget fokus, og sin egen komplementære placering i markedet.

Good Hope – kvalitet og value for money

Bag navnet Good Hope gemmer sig to attraktive vine med flot udstyr, fremragende kvalitet til prisen og en stil, der gør dem let tilgængelige. Vinmager på Good Hope er den franske ønolog Edouard Labeye, der er blandt partnerne i The Winery. Edouard har mere end 25 års erfaring som vinmager i Rhône og Sydfrankrig. I 90'erne blev Edouard forført af det storslåede i Sydafrika og Cape provinsen, og ikke mindst det enorme kvalitetspotentiale for vinfremstilling, og teamede op med Alex Dale. I første omgang for at lave Vinum Cabernet Sauvignon i Stellenbosch. Sammen skabte Edouard og Alex Good Hope. Det var ganske enkelt tid til at rulle ærmerne op, og skabe en serie vine, der prismæssigt tillader at bruge dem som bedre dagligvine, men stadig med den karakter og individualitet, der ofte er en mangelvare i de store "brands" fra den nye verden.

Good Hope Shiraz The Beautiful Game

Vinstokke i deres bedste alder, plantet i den bedste maritime del af Stellenbosch, Helderberg og Devon Valley områderne, leverer druerne til Good Hope's Shiraz. 2009 årgangen er samtidig årtusindets bedste i Sydafrika, med overlegen rigdom, koncentration, fylde og friskhed, skabt af ideelle betingelser i form af varme solrige sommerdage afløst af kølige nætter.

Edouard Labeyes skånsomme vinifikation af de håndhøstede druer, der omfattede kold udblødning på drueskindet inden gæringen for at maksimere farven og frugten. Mikro oxdering og lagring på små fade af fransk eg har rundet den koncentrerede smag af solmodne Shiraz druer til en fyldig, harmonisk og helstøbt vin af ekstrem høj klasse.

Den lille vinkælder