Markus Schneider Rooi Olifant

Stellenbosch - Zuid-Afrika

De Markus Schneider Rooi Olifant Red Blend wijn is een succesvol samenwerkingsproject met de gerenommeerde wijnmaker Danie Steytler uit Stellenbosch Zuid-Afrika. Krachtige donkere bessensmaken swingen samen met donkere chocolade, kruiden en fijn geroosterde aroma's. Ellerstadt ontmoet Zuid-Afrika: een geweldig uitwisselingsproject en een fantastische rode wijncuvée.

In het verleden waren de samenwerkingsprojecten van Markus Schneider altijd zeer innovatief, gek, trendsettend en natuurlijk zeer succesvol. De resultaten waren meestal exclusieve, spannende cuvées die niemand anders eerder had gemaakt en die precies aansloten bij de tijdgeest. Markus Schneider had in zijn jonge jaren graag wat meer de wereld willen verkennen om te zien hoe wijnmakers in andere landen te werk gaan. Helaas hebben de vroege oprichting van zijn eigen wijnmakerij en zijn razendsnelle opkomst hem daar nooit toe in staat gesteld. Met zijn samenwerkingsprojecten maakt hij dit echter enigszins goed en hier zijn we erg blij mee. Verreweg het meest bijzondere project is waarschijnlijk deze Rooi Olifant, die wordt gemaakt in samenwerking met het Zuid-Afrikaanse wijnhuis Kaapzicht Estate uit Stellenbosch. Zijn vriend, wijnmaker Danie Steytler, woont en werkt daar. De vegetatiefasen in Zuid-Afrika zijn precies tegenovergesteld aan die van zijn huis in de Pfalz. Dat maakt deze intensieve samenwerking überhaupt mogelijk. Ze werken dus vaak samen in de wijngaarden, die op een droomlocatie midden in de heuvels van Bottelary liggen. Het is een geweldige ervaring om tijdens het werk naar het wereldberoemde Lion's Head en de Tafelberg te kunnen kijken. In het midden van deze

wijngaarden liggen ook de machtige, ontzagwekkende granieten rotsen waaraan de Schneider Rooi Olifant wijn zijn naam te danken heeft. Want in de Zuid-Afrikaanse avondzon doen deze majestueuze rotsen echt denken aan dikke rode olifanten.

De Schneider Rooi Olifant Red Blend is een echte krachtpatser. Vijf verschillende druivenrassen met grote namen vormen de basis voor deze spannende rode wijncuvée: Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot, Cinsault en Cabernet Sauvignon. Natuurlijk gaan alleen zeer rijpe en gezonde druiven, die zorgvuldig met de hand zijn geoogst, de gisting in. Na de alcoholische gisting rijpt de nog jonge Schneider Rooi Olifant Red Blend 2018 enkele maanden in nieuwe en ook meerjarige houten vaten, terwijl een klein deel in de stalen tank blijft. Eenmaal uit de fles maakt de Schneider Rooi Olifant Red Blend geen geheim van zijn zonnige thuis in Stellenbosch.



Proefnotitie

Geconcentreerd en donker, het vloeit in het glas en geeft geen enkele lichtstraal ook maar een kans. Intense fruitige aroma's stijgen onmiddellijk op in de neus: cassis, kersen, bramen, chocolade, tabak, kruiden en fijn geroosterde aroma's. In de mond, opnieuw fruit gedreven, zeer dicht en harmonieus met een grote tannine grip en veel kracht voor een langdurige smaak in de mond.

Drinken bij

Heerlijk bij steak, wildgerechten, gebraad en gekruide kazen

Houdbaarheid

10-12 jaar na oogstdatum

Druivenrassen

Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Cinsault, Merlot

Persoonlijke proefnotitie

UNIQUATO
for wine lovers

Uniquato
Dorpsplein 8 - 2
3660 Oudsbergen
+32 (0) 478 94 73 82
www.uniquato.be