



Waverley Hills

Waverley Hills in Wolseley, Tulbagh is gestart met aanplanten van in totaal 24 hectare druivenstokken in het jaar 2001. Het doel is om aantrekkelijke wijnen te maken met biologisch geteelde druiven; kunstmest, insecticiden of fungiciden worden niet gebruikt.

Bij de vinificatie wordt van moderne methoden gebruik gemaakt; zo is het ook mogelijk om wijn te maken waaraan geen sulfiet wordt toegevoegd (zoals bijvoorbeeld bij de cabernet sauvignon). De certificatie wordt gedaan door SGS. Aangeplante druivenrassen zijn: semillon, sauvignon blanc, chardonnay, cabernet sauvignon, merlot, shiraz. De bodem bestaat uit Oakleaf / Kroonstad en de druiven- opbrengst is 5-9 ton/ ha.

cabernet- shiraz 2006 *

Een robuuste, gloedvolle wijn. Na een week koude inweking vergist op roestvrij staal, gevolgd door langzame malolactische gisting, filtering en 6 maanden rijping op nieuw en gebruikt frans eikenhouten vaten. Met kurk. Kruidige aroma's met rijp rood fruit, zoethout gevolgd door de mooie volle rijpe smaak van cassisfruit, rode bessen, peper, vanille, warme afdronk. Deze wijn koel en donker bewaren en binnen ca. 6 jaar na oogstjaar te genieten. Kan depot bevatten- voorzichtig uitschenken.

blend 62 % Cabernet sauvignon, 29% Shiraz en 9% Merlot

wijngaard 10, 5 en 3ha, er vindt micro- irrigatie plaats, de druiven worden handgeplukt.

*** 1 € per verkochte fles gaat naar www.docentenvoorafrika.nl**

alcohol	13.6 %
restsuiker	2.3g/l
totaal zuur	6g/l
sulfiet	68 mg/l

cabernet sauvignon 2009 no added sulphites

Een uitzonderlijke wijn omdat er in het geheel geen sulfiet is toegevoegd: niet na het oogsten noch tijdens het wijnmaken. Mogelijk geschikt voor mensen met een overgevoeligheid voor sulfiet. Licht verteerbaar met slechts weinig alcohol, uitgevoerd met schroef dop. Vergist op roestvrij staal, gerijpt in nieuw frans eikenhouten vaten gedurende 3 maanden. Aroma's van rode bessen, kers, vanille, zachte smaak met veel fruit, medium body met een aangename fruitige en zachte afdronk. Deze wijn bij voorkeur gekoeld, donker bewaren, binnen ca. 1,5-2 jaar na oogstjaar te genieten.

blend 100% Cabernet sauvignon

wijngaard 10ha

alcohol	12.5 %
restsuiker	2,5g/l
totaal zuur	4.7g/l
sulfiet	5 mg/l



semillon- chardonnay 2009

een zachte, fijne, complexe witte blend zonder houtrijping, in 3 rondes geplukt om meer complexiteit te verkrijgen, milde smaak met limoen, lychee, rijpe peer, uitgevoerd met schroef dop

blend 80% semillon 20% chardonnay

wijngaard 3ha



alcohol	12.9 %
restsuiker	2,0g/l
totaal zuur	6g/l
sulfiet	80 mg/l

Waverley Hills is Biodiversity and Wine Champion,
zie www.waverleyhills.co.za en www.bwi.co.za