

JORDAN WINERY

SYDAFRIKA

● BRADGATE CABERNET SAUVIGNON/MERLOT, STELLENBOSCH



Sydafrikas Best Buy nr. 1!!- Klassisk Bordeaux blend lagret på små franske fade.

Jordan Winery

Jordan Winery blev oprindeligt startet af Ted og Sheelagh Jordan i 1982. De opkøbte 134 ha. marker i Stellenbosch regionen, som anses som et af Sydafrikas fornemste. De besluttede udelukkende at plante vinstokke af optimal kvalitet, og samtidig tog de det usædvanlige skridt at vente med at lave vin, indtil de selvsamme stokke var gamle nok til at producere kvalitetsdruer. Det vil sige ingen opkøb af druer og ingen vin fra uegnede unge vinstokke. I dag er det Kathy & Gary Jordan der driver firmaet, og forøvrigt er Capes første vindyrkende ægtepar. Med uddannelse indefor økonomi står Kathy Jordan for markedsføringen, og Gary med ønologisk uddannelse fra Davis University i Californien som winemaker på Jordan.

Moderne Vineri

Kathy og Gary Jordan har sammen videreført og udbygget den fine sans for kvalitet som deres forældre/svigerforældre grundlagde. Blandt andet har de designet og bygget et helt nyt vineri, hvor vinen udelukkende føres ved hjælp af tyngdekraften. Det vil sige at vinen ikke bliver pumpet fra fad til fad, og dermed heller ikke skades unødigt. Dette moderne udstyr, og den store omhu fra Kathy og Gary, sammen med 1.klasses druer fra egne marker gør idag Jordan til et af Sydafrikas mest spændende og dynamiske vinhuse. Det bevises bl.a. på den regn af priser, udmærkelser og 1. pladser deres vine har opnået siden deres første årgang.

Bradgate Cabernet S./Merlot

For over 100 år siden slog Alfred Jordan sig ned i Stellenbosch, og kaldte sin familie gård Bradgate. Det navn bruger Jordan Winery i dag om deres rødvin lavet på et typisk Bordeaux blend af Cabernet Sauvignon (54%) Merlot (46%) Disse druer håndplukkes fra midten til slutningen af Februar, og føres hurtigt til vineriet for at modvirke oxydation. I vineriet behandles de super modne druer nænsomt, og føres i tankene hvor vinens gæring foregår under temperaturkontrollerede forhold. Den efterfølgende lagring sker på små franske fade, en helt uhørt luksus for vine i denne prisklasse. Vinen afslører i glasset en helt enestående intens duft, efterfulgt af en bærkoncentration og lag på lag af finesser i den lange bløde eftersmag. Vinen er aftappet med en let filtrering.

Rent praktisk



Nydes af store rødvinglas.



ved 16 grader.



Trækkes op ½ til 1 time før anvendelse.



Til kraftigere retter med lam og oksekød, samt modne halvkraftige oste.