

Kadette Pinotage



POTENCJAŁ LEŻAKOWANIA	5-7 lat
JEDNOSTKA MIARY	Butelka
MINIMALNA TEMPERATURA	16.00 st.C
MAKSYMALNA TEMPERATURA	18
KRAJ	RPA
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	14,3 %
KOLOR	Czerwone
NAGRODY	James Suckling 93 pkt., Wine Enthusiast 91 pkt.

Więcej informacji:

Bardzo udane wcielenie szczepu Pinotage, w którym producent Kanonkop się wyspecjalizował. Wino powstaje z owoców zebranych z młodych krzaków, dojrzewa przez 12 miesięcy w beczkach typu barrique 2-ego i 3-ego użycia.

Potrawy:

Burger, gulasz jagnięcy

Kanonkop



Obecnie właścicielami są bracia Paul i Johann Krige. Nazwa Kanonkop wywodzi się od pagórka (kop) na górze Simonsberg nad winnicą, skąd w XVII i XVIII wieku wystrzelono armatę (kanon) obwieszczającą przybycie żaglowców wpływających do Zatoki Stołowej. Pierwsze wino z etykietą Kanonkop zostało wyprodukowane w 1973 roku. Dziś winnica produkuje wina opierając ich styl na dwóch kierunkach - Kadette i Estate. Seria Kadette to wina produkowane w bardziej miękkim, owocowym stylu do wcześniejszej konsumpcji. Wino z tej serii leżakuje w starszych beczkach z dębu francuskiego przez 12 miesięcy. Serię Estate charakteryzują wina poważniejsze - produkowane w złożonym, godnym leżakowania stylu. Winogrona pochodzą wyłącznie ze starych winnic z terenu posiadłości Kanonkop. Wino leżakuje w beczkach z francuskiego dębu od 18 do 24 miesięcy. Winnica Kanonkop znana jest przede wszystkim z wprowadzenia na światową mapę win odmianę Pinotage, które jest sztandarowym gronem RPA. Mało wydajne, krzaczaste grono Pinotage jest przeważającym szczepem tej winnicy. Kanonkop pozostaje jedną z najlepszych południowo-amerykańskich winnic.