

Technische fiche

Naam van de wijn	Allesverloren Shiraz
Jaar	2017
Druif	Shiraz
Land/streek	WO Swartland, Zuid-Afrika
Terroir	De druiven voor deze wijn zijn afkomstig van Trelliswijnngaarden. Die zijn aangeplant ten zuiden van Malmesbury ongeveer 60-300 meter boven zeeniveau. Hun wijngaarden profiteren van net dat iets meer neerslag omdat ze enkele meters boven zeeniveau gelegen zijn. Dit gaat goed gepaard met de droge zomers die ze hebben, waar de druiven dan net sneller afrijpen. In de bodem hebben ze hier vooral schalie met verweerde zandsteen.
Aroma's	Donkerrode kleur met robijnkleurige rand. Heel veel specerijen in de eerste neus. Kruidnagel, zwarte peper, cederhout en wat gebrande toetsen. Gekonfijt zwart fruit met een zoete toets van kaneel. Volle en rijke wijn met goede tanninestructuur.
Vinificatie/élevage	Elke stukje wijngaard werd apart geplukt en gevinifieerd. De druiven werden gedurende 5-7 dagen geweekt met schil in open cuves op 25 °c. Daarna werd de wijn gefermenteerd en gedurende 4 maand op zijn eigen droesem legen om de intensiteit van de kleur en smaak te kunnen geven aan de wijn. Zo kan de wijn ook langer rijpen.
Info Domein	Allesverloren is het oudste wijndomein in het 'hippe' Swartland. De wijngaarden liggen dicht bij de Riebeekvallei bij de Kasteelberg. De naam Allesverloren komt ook door dat op een dag alles verloren is geraakt. Toen de familieals konolisten terug kwamen naar hun landgoed in 1704 was alles tot op de grond afgebrand. 'Alles is verloren'. Enkele 100 jaren later plukte de familie terug de eerste druiven van de wijngaarden. In 1872 nam de familie Malan het over en zorgte voor beter kwaliteit en de maak van zoetere en versterkte wijn werd sterk geapprecieerd door de hele wereld. De dag van vandaag hebben ze 227ha aan wijngaarden. Danie Malan is de 5 ^{de} generatie die de wijnen maakt op de landgoed in Swartland
Wijn&gerecht	Ideaal bij een Zuid-Afrikaanse 'Braai' of zoals wij het noemen een bbq. Ook lekker bij stoofschotels met heel veel kruiden. Lamsragout, Coq au vin,

