SHAUN CROMBÉ OUDE GRONDE QUARTZ PINOTAGE 2022 75CL

Shaun Crombé Oude Gronde 2022

CROMBÉ

APPELLATIE

Voor-Paardeberg
WO

LAND

Zuid-Afrika

CÉPAGE(S)

Pinotage 100%

REGIO

Western Cape

SUB-REGIO

Voor-Paardeberg

TYPE WIJN

Rood

GUSTATIEF

RESTGAS?

Nee

CATEGORIE RESTSUIKER

Droog

ALCOHOLVRIJ

Nee

AROMASTIJL

--

AFSLUITING

Schroefdop

SERVEERTEMPERATUUR

14-16°C

VINIFICATIE

MATURATIE

Hout

DOMEIN

DOMEIN INTRO

Shaun kreeg het wijnbouwen, als zoon van onze eigen zaakvoerder Philip Crombé, met de paplepel mee. Vanaf zijn veertiende ging hij op stage bij verschillende wijnboeren in Frankrijk. In eerst instantie wou Shaun zijn Frans wat bijschaven, maar ondertussen leerde hij ook de kneepjes van het vak en vooral zijn passie kennen. Hij beleefde er de tijd van zijn leven. Op zijn 20ste trok Shaun - in een wat meer rebelse periode - naar Stellenbosch, de wijnstad bij uitstek van Zuid-Afrika. Hij heeft er vier jaar gewerkt bij verschillende wijnboeren. Toen groeide het idee om zijn eigen wijn te maken. Met weinig geld op zak moest hij creatief zijn: ruilhandel. Hij zou gratis werken in ruil voor de kans om met een deel van de druiven en installaties te kunnen werken. En zo geschiedde. Met bloed, zweet, enkele traantjes en weinig slaap werd snel resultaat geboekt. “In de, soms ruwe, Zuid-Afrikaanse wijnsector moet je je wat opwerken, voor je er je plaats kunt opeisen”, zegt Shaun altijd.

OVERIG

AFSLUITING

Schroefdop