

## Niel Joubert “Eleanor” Shiraz

**Proefnotitie:** Diep paarse kleur. Frisse aroma’s van bessen, zwarte kersen en viooltjes. Volle smaak met kruiden, bessen en hout en verfijnde tannine. De afdrank is aanhoudend.

**Specificaties:**

**Producent** Niel Joubert Wines  
**Druivensoorten** 100% shiraz  
**Land van herkomst** Zuid-Afrika  
**Streek / Gebied** Western Cape  
**Sluiting** Kurk  
**Categorie** Rood  
**Alcoholpercentage** 14,5%

**Smaakprofiel:** bessen, kruiden, viooltjes

**Vinificatie:** De druiven ondergaan een koude schilweking voor twee dagen. Het sap is vergist met de schillen voor 10 dagen bij 22 graden. De malolactische vergisting vond ook plaats op de rvs tanks. Vervolgens wordt 25% van de wijn overgepompt naar kleine eikenhouten fusten. De wijn verblijft in deze fusten voor 16 maanden. Daarna wordt deze geblend met rest om te kunnen bottelen.

**Wijn & spijs:** Rood vlees, wild, stoofgerechten en krachtige kazen

**Awards:** “Eleanor? De echtgenote van de baas van de wijngaard, Daan. Goed gehumeurd, goed gevoel voor humor en warmte zijn haar belangrijkste eigenschappen volgens het achteretiket. En dat is precies wat ook in deze Shiraz is terug te vinden. Met daarbij gelukkig nog wat pruimen op sap, chocozachtheid, peperigheid en een vanillezoetje”, **Harold Hamersma in De Grote Hamersma, beoordeeld met een 8+**

**Achtergrondinformatie:** Klein Simonsvlei is de thuisbasis van Niel Joubert Wines. Het estate ligt op de hellingen van de Simonsberg, aan de rand van Paarl in de West-Kaapse wijnlanden. Het is een grote wijn- en fruitboerderij en heeft een spectaculair landschap met vijf heuvels en tien dammen die worden gevoed door een natuurlijke bergbron. Door het rijke terroir teelt de familie Joubert naast wijndruiven ook appels, peren, perziken, pruimen, citroenen en bosbessen. Deze rijke biodiversiteit is goed voor het land. Inmiddels staat de 5e generatie aan het roer en werken ze elke dag keihard om de mooiste wijnen te maken.

De oprichter van Klein Simonsvlei, Piet Joubert, kocht de boerderij in 1898 met als hoofddoel het produceren van fruit. Zijn tweede zoon Daniel kwam op 22-jarige leeftijd bij hem op de boerderij, gevolgd door zijn zoon Niel, die het bedrijf overnam in 1950. Vanaf het moment dat de 4e generatie, Daan, het bedrijf volledig overnam in 1981, is de familie Joubert zich meer gaan richten op de wijnproductie. Nog altijd wordt het bedrijf volledig gerund door de familie, van de wijn- en fruitproductie tot de -verkoop en -administratie, catering en het onderhoud van de tuinen rondom het wijnhuis.

De 260 ha aan wijngaarden liggen aan de Paarl-kant van de Simonsberg. Hier heerst een gematigd klimaat, met een gemiddelde regenval in de winter van 900 mm en temperaturen





variërend van 7°C in de winter tot 30°C in de zomer; ideaal voor de wijnbouw. Op de wijngaarden staan een groot aantal variëteiten aangeplant: Sauvignon Blanc op de hoogste hellingen, Chardonnay & Chenin Blanc op lager gelegen gebieden, Pinotage, Cinsault en Grenache Noir Malbec, Merlot, Shiraz en Cabernet Sauvignon. De verkoelende Atlantische bries in de zomer draagt bij aan het behoud van de frisse smaak van de druiven.

**Wist je dat....**

Eleanor Shiraz is vernoemd naar de vrouw van Daan Joubert, Eleanor?