

**Commanderij Osiris stelt  
voor:**



**BEYERSKLOOF**

**Zuid-Afrika op z'n best**

*Wyncommanderij Osiris Gent*

S  
I  
t  
u  
e  
r  
I  
n  
g

# Zuid-Afrika



Wyncommanderij Osiris Gent

# **Beyerskloof** =

- Ligt in het hartje van Stellenbosh
- Wijnmaker is Beyers Truter, dé Pinotage Koning
- internationale reputatie



Wyncommanderij Osiris Gent

# Wijn 1 : ' *Pinotage* '



- Jaar : 2005
- Druif: 100% pinotage
- Bijzonderheden : droog seizoen - vnl. 'bush' vines – stokken 20-40 jr. oud op Hutton, Clovelly en Kroonstad bodems – geoogst aan 6 ton/ha – gegist in open vaten met 4 dagen schilcontact, na malolactische gisting, nog 7 mnd rijping in Nevers-hout

# Wijn 2 : ‘ **Pinotage Reserve Selection** ’

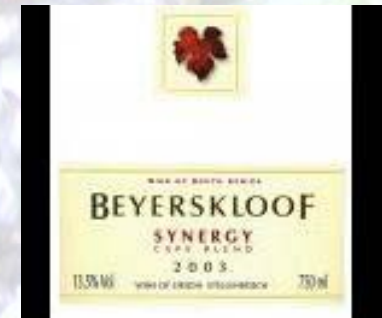
- Jaar : 2003
- Druif: 100 % pinotage
- Bijzonderheden : verscheidene producenten geselecteerd en ‘blended’ door de wijnmaker (26 – 38 hl/ha) – houtlagering in 50% nieuw en 50% 2°jaars-hout

# Wijn 3 : ‘ *Pinotage Reserve* ’



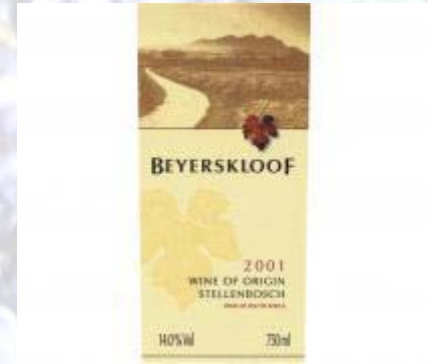
- Jaar : 2004
- Druif: 100% pinotage
- Bijzonderheden : 30 jaar oude wijngaard op , opbrengst 26 hl/ha , gegist aan 28-30° C in open vaten met 5 dagen schilcontact, na de malolactische gisting verdere élevage op 100% nieuwe Franse eik

# Wijn 4 : ' **Synergy** '



- Jaar : 2003
- Druif: 45 % pinotage 'bush' vines, 29 % cabernet sauvignon, 26% merlot
- Bijzonderheden : 6 dagen schilcontact in roterende tanks en 'open' cuves – houtlagering in 'medium' toasted Franse eik gedurende 12 mnd

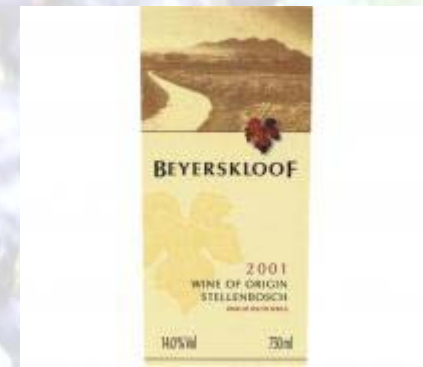
# Wijn 5 : ' **Beyerskloof** '



- Jaar : 1999
- Druif: 72% cab. sauvignon – 28% merlot
- Bijzonderheden : droog seizoen, kleine oogst – field blend - schilcontact 5-6 dagen in open cuves – na de malolactische gisting in inox-cuves, verdere élevage in nieuw Frans hout gedurende 24 maanden –



# Wijn 6 : ‘ **Beyerskloof** ’



- Jaar : 2000
- Druif: 80% cab. sauvignon – 20% merlot
- Bijzonderheden : kleine zeer rijpe oogst  
– stokken 16 jr. – geoogst aan 5 ton/ha  
– 5 dagen schilcontact in open cuves –  
na de malolactische gisting in inox-  
cuves, verdere élevage in nieuw frans  
hout gedurende 24 maanden –

# Wijn 7 : ‘ **Beyerskloof** ’



- Jaar : 2001
- Druif: 80% cab. sauvignon – 20% merlot
- Bijzonderheden : droog seizoen met kleine oogst – stokken 16 jr. – 5 dagen schilcontact in open cuves – na de malolactische gisting in inox-cuves, verdere élevage in nieuw frans hout gedurende 24 maanden –

# Wijn 8 : ' **Synergy Reserve** '



- Jaar : 2002
- Druif: 28% merlot – 36% pinotage – 36% cab. sauvignon
- Bijzonderheden : zeer warm en vochtig seizoen - stokken gem. 25 jr. – geplukt aan 5 tot 7 ton/ha – 4 dagen gegist in open cuves na de alcoholische gisting in inox-cuves, een malolactische gisting gedurende 12 mnd. op frans nieuw hout

# De Prijzen ?? !! :

- Wijn 1 : 7.3 €
- Wijn 2 : 15.0 €
- Wijn 3 : 19.2 €
- Wijn 4 : 12.5 €
- Wijn 5 : 25.0 €
- Wijn 6 : 22.5 €
- Wijn 7 : 22.5 €
- Wijn 8 : 30.0 €

*Wyncommanderij Osiris Gent*

Met dank aan :

***Rouseu Kaapse Wijnen***

Kortrijksesteenweg 147-149

9830 Sint-Martens-Latem

09 222 34 45 -- [info@rouseu.be](mailto:info@rouseu.be)

*Wyncommanderij Osiris Gent*