

Commanderij Osiris stelt voor.

Pinotage:
Dé trots van Zuid-Afrika

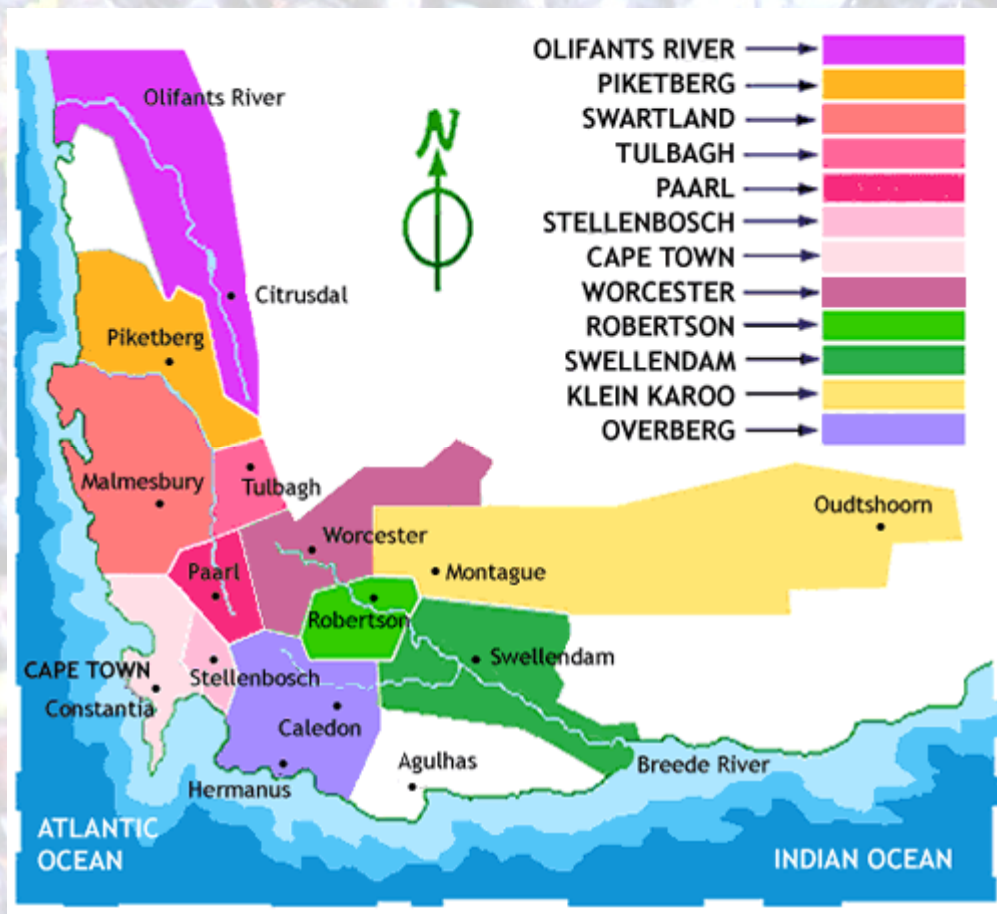
Wijncommanderij Osiris Gent

Belangrijk !!

- 30 september: **introdunctie** wijnproeven – aparte inschrijving
- 28 oktober/1 november : **wijnreis** AOC Saint-Chinian
- Proeven **Meester (5jr.) / Grootmeester (10jr.)** op 15 november Lozen Boer (limiet 12/10 inschrijving)
- 4 juni 2010 : **Banket** 't Aards Paradijs

Wijncommanderij Osiris Gent

Zuid-Afrika: wijngebieden



- sedert 1994: sterke opbloei (einde apartheid)
- combinatie traditie Oude Wereld met innovatie uit Nieuwe Wereld
- Atlantische + Indische oceaan vloeien samen + (koude) Benguela stroming tempert de temperatuur

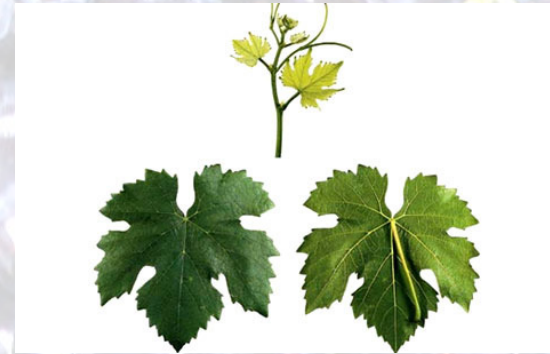
Wyncommanderij Osiris Gent

Pinotage =



Prof. A.I Perold in 1925 :

Pinot Noir x Cinsau(I)t
= Pinotage



Wyncommanderij Osiris Gent

Wijn 1 : Stonecross

- Jaar : 2007
- Druif: pinotage uit **Breedekloof**
- Bijzonderheden : Deetlefs Wine Estate – acid content: 5,7 g/l – suiker: 2,2 g/l – ph: 3,67 – manuele oogst – géén hout – grond= zandsteen en graniet, wijngaard op 224 m , wijnstokken geplant in 1995



Wijncommanderij Osiris Gent

Wijn 2 : Beaumont

- Jaar : 2006
- Druif: pinotage uit **Walker Bay**
- Bijzonderheden : suiker: 2,7g/l – acid content 5,6g/l - pH 3,61



Wijncommanderij Osiris Gent

Wijn 3 : Siedelberg

- Jaar : 2006
- Druif: pinotage uit **Paarl**
- Bijzonderheden : “Reserve” – 18 maand eik (300 l) – 90% frans, 10% amerikaans waarvan 80% nieuw – acid content: 5,9 g/l – suiker: 2,2 g/l – ph: 3.62



Wijncommanderij Osiris Gent

Wijn 4 : Stellenzicht

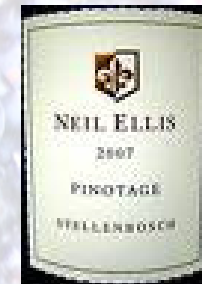
- Jaar : 2006
- Druif: pinotage uit Stellenbosch
- Bijzonderheden : “Golden Triangle” –
manuele oogst – 15 maand hout: 51% frans
– 36% amerikaans- 13% oost-europees –
acid content: 5,7 g/l – suiker: 2,6 g/l – pg:
3.46 (waarvan 26% nieuw)



Wijncommanderij Osiris Gent

Wijn 5 : Neil Ellis

- Jaar : 2007
- Druif: pinotage uit Stellenbosch
- Bijzonderheden : “Vineyard Selection”-
graniet-bodem – 15 maand frans eik waarvan
65 nieuw – acid content: 5,7 g/l – suiker: 1,5
g/l – ph: 3,6



Wijncommanderij Osiris Gent

Wijn 6 : **Spice Route**

- Jaar : 2002
- Druif: pinotage uit **Swartland**
- Bijzonderheden : acid content: 6.5 g/l – suiker: 1,8 g/l – ph: 3,49 – 14 maand op Amerikaans eik waarvan 50% nieuw



Wijncommanderij Osiris Gent

Wijn 7 : Beyerskloof

- Jaar: 2007
- Druif: pinotage uit Stellenbosch
- Bijzonderheden: “Reserve”- acid content: 5,5 g/l – suiker: 2,0 g/l – ph: 3.75 – na de malolactische gisting: 18 maand op : 70% nieuw frans hout – 30% 2-jaars frans hout



Wijncommanderij Osiris Gent

Wijn 8 : Allée Bleue

- Jaar : 2007
- Druif: pinotage uit **Westkap**
- Bijzonderheden : acid content: 6,3 g/l – suiker: 1,8 g/l – ph: 3.58



Wijncommanderij Osiris Gent

De Prijzen ?? !! (indicatief) :

- Wijn 1 : 04.99 €
- Wijn 2 : 14,50 €
- Wijn 3 : 20,58 €
- Wijn 4 : 12,40 €
- Wijn 5 : 23,40 €
- Wijn 6 : 15,40 €
- Wijn 7 : 20,75 €
- Wijn 8 : 15,00 €

Wijncommanderij Osiris Gent