Van Loggerenberg Geronimo 2024

Beschrijving

Karakteristieken: Deze monocépage cinsault komt van oude struikstokken in het zuiden van Stellenbosch, voornamelijk in Firgrove, waar een deel van de stokken in 1978 werd aangeplant. De druiven worden vroeg geplukt en vergisten spontaan, met een groot deel volledige trossen (40 à 100% naargelang het jaar), waarna de wijn ongeveer 9 maanden rijpt op oude eiken vaten van 500 liter. Licht, helder robijnrood. De neus is geurig en uitbundig, met kers, aardbei, rode bes, granaatappel, rozenblaadjes, fynbos en een frisse toets munt. In de mond licht, soepel en sappig, met een fijne grip en heel veel drinkplezier. Cinsault kent een sterke opgang in Zuid-Afrika, en dit is een van de mooiste voorbeelden.

Food Pairing: Serveer licht gekoeld aan 14 à 15° bij charcuterie, salades, kalfsvlees of een kaasschotel.

Regio: Stellenbosch is het historische hart van de Zuid-Afrikaanse wijnbouw, omringd door bergen en verkoeld door de bries van False Bay. De Polkadraai Hills aan de westrand van het gebied liggen hoger en koeler, op bodems van verweerd graniet; ook de zuidelijke hoeken rond Firgrove, Faure, Lynedoch en de Helderberg genieten van de nabijheid van de zee. Deze koelere percelen leveren frisse, elegante wijnen met een fijne mineraliteit.

Het wijndomein: Lukas van Loggerenberg begon in 2005 als oogststagiair bij Daschbosch en studeerde wijnbouw en oenologie aan Elsenberg. Na oogsten in Zuid-Afrika en de VS en reizen door Bourgondië, Champagne en vooral de Loire, waar hij zijn grote inspiratie vond, startte hij in 2016 samen met zijn vrouw Roxanne een eigen label; de eerste oogst telde amper 4.500 flessen. In 2018 riep Tim Atkin hem uit tot Young Winemaker of the Year, en in 2025 werd hij lid van de prestigieuze Cape Winemakers Guild. Lukas bezit geen eigen wijngaarden, maar werkt met zorgvuldig geselecteerde, vaak oude en niet-geïrrigeerde percelen in onder meer Stellenbosch (Polkadraai, Firgrove, Devon Valley, Helderberg), de Paardeberg en Franschhoek. Hij plukt vroeg en met de hand, vergist spontaan met inheemse gisten, werkt veel met volledige trossen, gebruikt vooral oude vaten van 500 liter en beton, en voegt enkel een minimum aan sulfiet toe bij het bottelen, zonder filtratie. Ondanks zijn liefde voor de Loire wil hij geen kopieën maken, maar wijnen met een uitgesproken Zuid-Afrikaans karakter: elegant, fris en verfijnd.

Meer info op www.vanloggerenbergwines.co.za

Bewaartijd	2-3 jaar
Domein:	Lukas Van Loggerenberg
Land:	Zuid-Afrika
Regio:	Western Cape
Appellatie:	Stellenbosch
Alcoholgehalte:	13%
Inhoud:	0,75L
Druivenras(sen):	Cinsault