Van Loggerenberg High Hopes 2024

Beschrijving

Karakteristieken: High Hopes is een rode blend uit het Swartland met syrah als hoofddruif (ruim 85%), aangevuld met grenache en een beetje cinsault. De syrah komt van schistbodems; ongeveer 30% van de druiven wordt met volledige trossen vergist, waarna de wijn ongeveer 11 maanden rijpt op oude vaten van 500 liter en barriques. Helder robijnrood. De neus geurt naar rode en zwarte bessen, olijf, witte peper en kruiden. In de mond sappig en fris, met fijne tannines en een kruidige, hartige afdronk.

Food Pairing: Serveer aan 16° bij charcuterie, gegrild vlees, kalfsvlees of een kaasschotel.

Regio: Het Swartland, ten noorden van Kaapstad, is een warm en droog gebied van golvende graanvelden en wijngaarden. Oude, niet-geïrrigeerde struikstokken op schist-, graniet- en zandsteenbodems leveren er kleine oogsten met een grote concentratie; vooral de schistbodems geven de syrah zijn kruidige, hartige karakter. De streek is de bakermat van de 'new wave' in Zuid-Afrika.

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	5-8 jaar
Domein:	Lukas Van Loggerenberg
Land:	Zuid-Afrika
Regio:	Western Cape
Appellatie:	Stellenbosch
Alcoholgehalte:	12,5%
Inhoud:	0,75L
Druivenras(sen):	Cinsault, Grenache Noir, Syrah