



SCHOUTEN WIJN & GEDISTILLEERD IMPORT B.V.

Tasmanstraat 131-135
2518 VM DEN HAAG

IMPORTEUR VAN WERELDMERKEN

Website: www.schoutenimport.nl

E-mail: schouten.wines-spirits@planet.nl

Telefoon: 070 – 345 42 02

Telefax: 070 – 361 42 01

De wijnbouw in Zuid-Afrika

Jan van Riebeeck kwam tot de conclusie dat op schepen die wijn vervoerden, 40% minder zieken waren.

In Zuid-Afrika is ± 350 jaar wijnbouw. De laatste 10 jaar is er echter meer gebeurd dan de 340 jaar ervoor. Exporthandel nam een enorme vlucht. Vijf jaar na de apartheid is de wijnbouw vertienvoudigd. Uitwisseling in kennis en techniek van wijn maken, is mede tot stand gekomen door de internationale contacten. Hierdoor zijn de kwaliteiten de laatste jaren sterk gestegen. Zowel de witte als rode wijnen van Jonkheer kunnen heel goed ouderen.

In Nederland is 12% van de wijnconsumptie afkomstig uit Zuid-Afrika. Er worden door Zuid-Afrika nog steeds veel bulkwijnen geëxporteerd.

Het uitgangspunt van de Zuid-Afrikanen is anders dan in Europa. In Europa ziet men wijnbouw als een vorm van landbouw. Zuid-Afrika ziet wijnbouw als een vorm van industrie (people and technology) De combinatie van opgeleide wijnmakers, research en uitstekende klimatologische omstandigheden brengen goede kwaliteitswijnen.

Er wordt 75% wit en 25% rood geproduceerd. Steeds meer edele druivenrassen worden aangeplant.

Western Cape is de geografische aanduiding van vele wijn districten, waarvan Robertson er één van is. Het is mogelijk dat een wijn is geproduceerd uit druiven van diverse wijn districten. De herkomstbenaming op het etiket vermeld dan Western Cape.

Het district Robertson (bekend als het dal van wijn en rozen) is sterk in opkomst, mede door de kalkhoudende bodem. Het gebied is vrij droog, met overdag vaak hoge temperaturen. 's-Nachts is er een sterke afkoeling door de frisse zeewind die er altijd is.

Jonkheer Boerewynmakery, is eigendom van de familie N.L. Jonker en omvat 180 ha wijngaarden. Jaarlijks worden 100.000 dozen geproduceerd. De kunst van wijn maken wordt reeds drie generaties uitgevoerd. De kelders zijn gelegen aan de oevers van de Breede Rivier in de Robertson vallei, ongeveer 100 km ten noorden van Cape A'gulhas, Afrika's meest zuidelijke punt.

In 1912 kocht Klaas Jonker een onvruchtbaar stuk land langs de Breede rivier en startte met het planten van wijnstokken. Zoon Andrew Jonker, bouwde de kelders en de oudste zoon, Nicholas, begon met het verkopen van hun eigen wijnen, de trots van de Jonkheer traditie is een vervolg hiervan.

De twee zonen van Nicholas kwamen eveneens in het bedrijf en combineerden ervaring met nieuwe ideeën. Hun filosofie van wijn maken is, de optimale potentie van de druiven te benutten in combinatie met de maximale mogelijkheden van kelder technieken. Daarbij strevend, op geen enkele wijze afbreuk te doen op de natuurlijke wijze waarop de schoonheid van het druivenras zijn kenmerken tot uitdrukking brengt. Uitsluitend natuurlijke bemesting wordt toegepast. Onkruid wordt handmatig verwijderd. De druiven worden 's-nachts geoogst om ze koel te houden. Het bottelen gebeurt bij Jonkheer.

"Wijn is 'n geskenk, 'n teken van samesijn, gemoedelijkheid, vriendskap, kultuur en beskawing. Dit bring mense bijmekaar..,



SUID-AFRIKAANSE WYNE BAIE LEKKER



BAKENSKOP – ROOD – ROBERTSON



MERLOT

Art.nr. 6403

De wijngaard is 8 jaar oud en de opbrengst per oogst 10 ton per ha. Wanneer de druiven de optimale rijpheid van 23° Baumé hebben bereikt worden zij geoogst. Droge fermentatie op de schillen. om een goed resultaat te krijgen. De wijn wordt twee keer overgestoken en rijpt ± een maand in frans eiken vaten om veel fruitigheid en souplesse in de wijn te bewerkstelligen. Het resultaat is een karaktervolle wijn, gemaakt op traditionele wijze. De wijn heeft geruime tijd gerijpt op Frans eiken vaten. De wijn heeft een lange afdronk. Smaakt heerlijk bij gerechten met rood vlees, wild en kruidige gerechten.

CABERNET SAUVIGNON

Art.nr. 6404

De wijngaard is 15 jaar oud en heeft een natuurlijke lage opbrengst van 9 ton per ha. Wanneer de druiven hun optimale rijpheid hebben bereikt, worden deze geoogst. Het Baumé gehalte bedraagt dan 24°. Dit draagt mede bij aan een maximum aan complexiteit en structuur. De wijnen rijpen ca. 3 maanden op eiken vaten om nog meer fruitigheid te bewerkstelligen.

SHIRAZ

Art.nr. 6413

Op de grindachtige grond met micro irrigatie gedijen de druiven uitermate goed. De handmatige oogst begint ca. half maart, vroeg in de koele ochtend. Er wordt een strenge selectie toegepast tijdens het oogsten van de druiven. Tijdens de vinificatie laat de keldermeester het druivensap 4 dagen in contact met de schillen. Opvoeding van de wijn is deels in roestvrij stalen tanks en deels in Frans en Amerikaans eiken vaten. In de smaak vindt men uitgesproken bramen en kruidige ondertonen. Een aangename wijn, die karaktervol is en vol van smaak. Aanbevolen bij: geroosterde kip, lam, schaa, stoofpotten, steaks, rood vlees en wild.

PINOTAGE

Art.nr. 6414

De bodemgesteldheid bestaat uit klei, slib, zand en grind en er wordt micro irrigatie toegepast. Vroeg in de ochtend worden de druiven handmatig geoogst. Tijdens de vinificatie laat de wijnmaker de druivenschillen 4 dagen contact hebben met het sap. Daarna volgt opvoeding van de wijn in roestvrij stalen tanks en in Frans en Amerikaans eiken vaten. Proefnotitie: Typerende geur en smaak van de pinotage druif en sappige pruimen. e wijn heeft zachte tannines en is goed in balans. Aanbevolen bij: rosbief, wild, eend, lever, spareribs, kip, kalkoen en slakken.

JONKHEER – ROOD - ROBERTSON

PINOTAGE

Art.nr. 6402

Pinotage is een unieke druivensoort die bijna uitsluitend in Zuid-Afrika wordt aangeplant. Het is een kruising van de 2 druivenrassen Pinot Noir en Cinsault. Om de wijn het maximale aan kleur en tannine te geven, laat men de schillen van de druiven mee vergisten. De wijn toont oprecht Pinotage fruit met hints van pruimen, donkere chocolade en geroosterde koffie. In de mond heeft de wijn een pepertje en een langdurige volle smaak. Rijping in nieuw eiken, franse vaten, hetgeen de wijn mede zijn stevig zacht-volle karakter geeft, zonder dat het hout domineert. Smaakt heerlijk bij alle soorten rood vlees, wild en kaas. Hierdie bessieachtige Pinotage het 'n aangename pepersmaak, voel vol in die mond en word afgerond met vrugtigheid, Dis in klein, Franse eikehoutvate verouder. Die hout bring die kompleksiteit na vore.



SHIRAZ – FAMILY RESERVE

Art.nr. 6420

Zeer streng geselecteerde druiven worden midden maart handmatig geoogst in de koele vroege ochtend uren wanneer zij volledig rijp zijn. De bodemgesteldheid is grind met micro irrigatie. Tijdens de fermentatie krijgt het sap 4 dagen contact met de schillen. Daarna volgt opvoeding in tanks van roestvrij staal alsmede in Frans-Amerikaans eiken vaten die voor de 2^{de} keer worden gebruikt. Proefnotities: In de geur en smaak ontdekt men de zogenaamde youngberry oftewel de wilde braam en het kenmerkende pepertje waardoor het druivenras Shiraz altijd makkelijk te herkennen is. Aanbevolen bij: Geroosterde kip, hartige taart, lams- en schapenvlees, stew, steak, karbonade en andere vleessoorten.



CABERNET SAUVIGNON – FAMILY RESERVE

75cl Art.nr. 6405
300cl Art.nr. 6406
(In kist) 500cl Art.nr. 6407

Van alle vaten worden slechts 7 allerbeste vaten geselecteerd als persoonlijke favorieten. Deze zeer gelimiteerde kwantiteit wordt speciaal gereserveerd om te schenken als de familie Jonkheer bij elkaar is en er iets speciaals te vieren is. Slechts een klein gedeelte wordt verkocht aan de beste persoonlijke relaties. Het is dus echt een eer, dat wij hiervan iets hebben mogen kopen. De smaak is zeer geconcentreerd en heeft duidelijk het besen karakter dat een Cabernet hoort te hebben. Frisse mint en vanille, afkomstig van nieuw eiken vaten, zijn ook aanwezig in de smaak.

ROOTHMAN – ROOD – ROBERTSON

ALLE GOEIE WENSE

Art.nr. 6408

Deze populaire wijn wordt niet alleen zeer gewaardeerd om de vriendelijke tekst op het etiket, maar ook om de volle aangename smaak van de wijn. Door het karakter en uitstekende kwaliteit ervan, is de wijn al perfect op dronk en kan ook zeker nog een aantal jaren ouderen. Aanbevolen bij: rood vlees, wild, kruidige gerechten of een kaasplateau.



BAKENSKOP – WIT – ROBERTSON

CHARDONNAY

Art.nr. 6004

De Chardonnay druif werd pas in de jaren 80 in Zuid-Afrika geïntroduceerd. In deze korte periode hebben de wijnboeren hier reeds opmerkelijke resultaten bereikt. Een zacht-droge witte wijn met aangename rondingen. Prima als aperitief of als begeleider van wit vlees, gevogelte en gerechten met vis.



SAUVIGNON BLANC

Art.nr. 6005

De druiven worden regelmatig geproefd en pas geoogst wanneer zij het gewenste fruitige karakter hebben. Deze zacht-droge witte wijn is heerlijk als aperitief of in combinatie met wit vlees gerechten of vis schotels.

JONKHEER – WIT – ROBERTSON

CHARDONNAY – FAMILY RESERVE

Art.nr. 6006

De lange, droge zomer produceert een rijp chardonnay aroma. Druiven worden 's-nachts geoogst. Klassieke stijl. Voor deze wijn worden voor de echte wijn liefhebbers de beste vaten wijn geselecteerd. Uitstekend bij gerechten met vis, schaal- en schelpdieren, wit vlees en gevogelte.

**** John Platter South African Wine Guide:

Fermentatie in 100% nieuwe frans eiken vaten. Opvoeding van de wijn geschiedt 8-12 maanden Sur Lie (op de droesem). Klassieke stijl. Rijke smaak ontwikkeling met geconcentreerde aroma's van gedroogde perziken, honing en botrytis. Kolossaal, complex, romige smaak, exceptionele lengte. Indrukwekkende wijn.



ROOTHMAN – WIT - ROBERTSON

ALLE GOEIE WENSE

Art.nr. 6002

Soepele en zacht fruitige witte wijn die elegant is en aangename rondingen heeft. Door de vriendelijke tekst op het etiket, leent deze wijn zich ook uitermate goed als geschenk bij speciale gelegenheden. Aanbevolen bij: gerechten met wit vlees, kip, pasta, kruidige gerechten of vis.



Demi-Sec Art.nr. 6007(a)

CAPE WHITE – ALLE GOEIE WENSE (op achteretiket) Dry

Art.nr. 6007(b)

Soepele en zacht fruitige, lichtzoete witte wijn die is samengesteld uit diverse druivenrassen. De assemblage wordt ieder jaar opnieuw gemaakt en is afhankelijk van de kwaliteit van de oogst per druivenras. Elk jaar wordt door boerewynmaken Jonkheer gestreefd een zo goed en aangenaam mogelijke wijn te produceren. Deze wijn is een ideale begeleider bij kip, gevogelte, lamsvlees, kalfsvlees, gerechten met pasta alsmede kruidige schotels.

DESSERTWIJNEN / PORTACHTIGE WIJNEN – ROBERTSON



BAKENSKOP – MUSKADEL – VOL SOET – ROOD

Art.nr. 6351

Het druivenras voor deze bijzondere wijn is Muscat de Frontignan. Robijnrode kleur. Rozijnachtige neus, met in de smaak een mooie concentratie van fluweelzachte tonen. Een perfect aperitief en o.a. ook heerlijk bij desserts met fruit en gebak. Tevens is deze heerlijke wijn een ideaal slaapmutsje.

The South African Trophy Wine Show: Bronze medal



BAKENSKOP – MUSKADEL – VOL SOET – WIT

Art.nr. 6302

Mooie, goudgele kleur heeft deze wijn die tot 17% alcohol is aangesterkt met eaux-de-vie van druiven. Volle zoete witte wijn, gemaakt van het druivenras Muscat de Frontignan, heeft een honingachtige geur van volrijpe druiven. Fluweelzacht op de tong. Een heerlijke wijn als aperitief, bij desserts of bij en/of na de koffie.

The South African Trophy Wine Show: Gold Medal



JONKHEER – MUSCATHEER – WIT

50cl Art.nr. 6301

Druiven die hiervoor speciaal bestemd zijn, blijven aan de wijnstok hangen totdat zij een rijpheid hebben tot 24° Baumé. Na 24 uur contact met de schillen tijdens de fermentatie, wordt de wijn aangesterkt tot 15% alcohol. De wijn rijpt 18 maanden in kleine roestrij stalen tanks. Daarna wordt gebotteld. Het restsuikergehalte is 114 gram per liter. Diepe strogele kleur met een hint van groen. Het bouquet heeft bloemige muscat geuren en het verrukkelijk lime en vanille karakter is in volledige harmonie met het niveau van zoetheid en alcohol. Deze dessertwijn kan ook genoten worden als aperitief, geserveerd met ijsblokjes of als ideale partner bij kaasplateaux. Bij een competitie tussen de **beste Muscat wijnen van de wereld**, die werd gehouden in Frankrijk, heeft deze wijn de zilveren medaille gewonnen.



JONKHEER – BUCCANHEER – ROOD

50cl Art.nr. 6354

Buccanheer is een nieuwe loot aan de Jonkheer boom. Dirk Jonker is er in geslaagd om een rode dessertwijn te produceren die het karakter en de smaak heeft van een uitstekende port. Om dit te bereiken hebben zij wijnstokken van het edele Portugese druivenras Touriga Nacional geplant, een druivenras dat in staat is kwalitatief “grote” wijnen te produceren. De grond bestaat uit zanderig slob met micro irrigatie. 's-Morgens vroeg worden de druiven handmatig geplukt en geselecteerd. Opvoeding van de wijn duurt 3 jaar en de familie Jonkheer gebruikt hiervoor oude Frans-Amerikaans eiken vaten. Het natuurlijk restsuiker bedraagt ca. 103 gram per liter. Door het gebruik van uitsluitend 100% Touriga Nacional druiven voor Buccanheer, is het Boerewynmakery Jonkheer eindelijk gelukt een schitterende, portachtige wijn te maken met een geweldige smaak.

Bewaarpotentie: tot 2020!!!

Platter's wine guide: ***1/2