



**WBW**

WEST BRABANTSE  
WIJNVRIENDEN

[www.westbrabantsewijnvrienden.nl](http://www.westbrabantsewijnvrienden.nl)

Proeverij 13 november  
Zuid Afrika door

Wingnot

# Wingegenot

WELKOM OP DEZE WIJNPROEVERIJ MET THEMA ZUID-AFRIKAANSE WIJNEN.

---

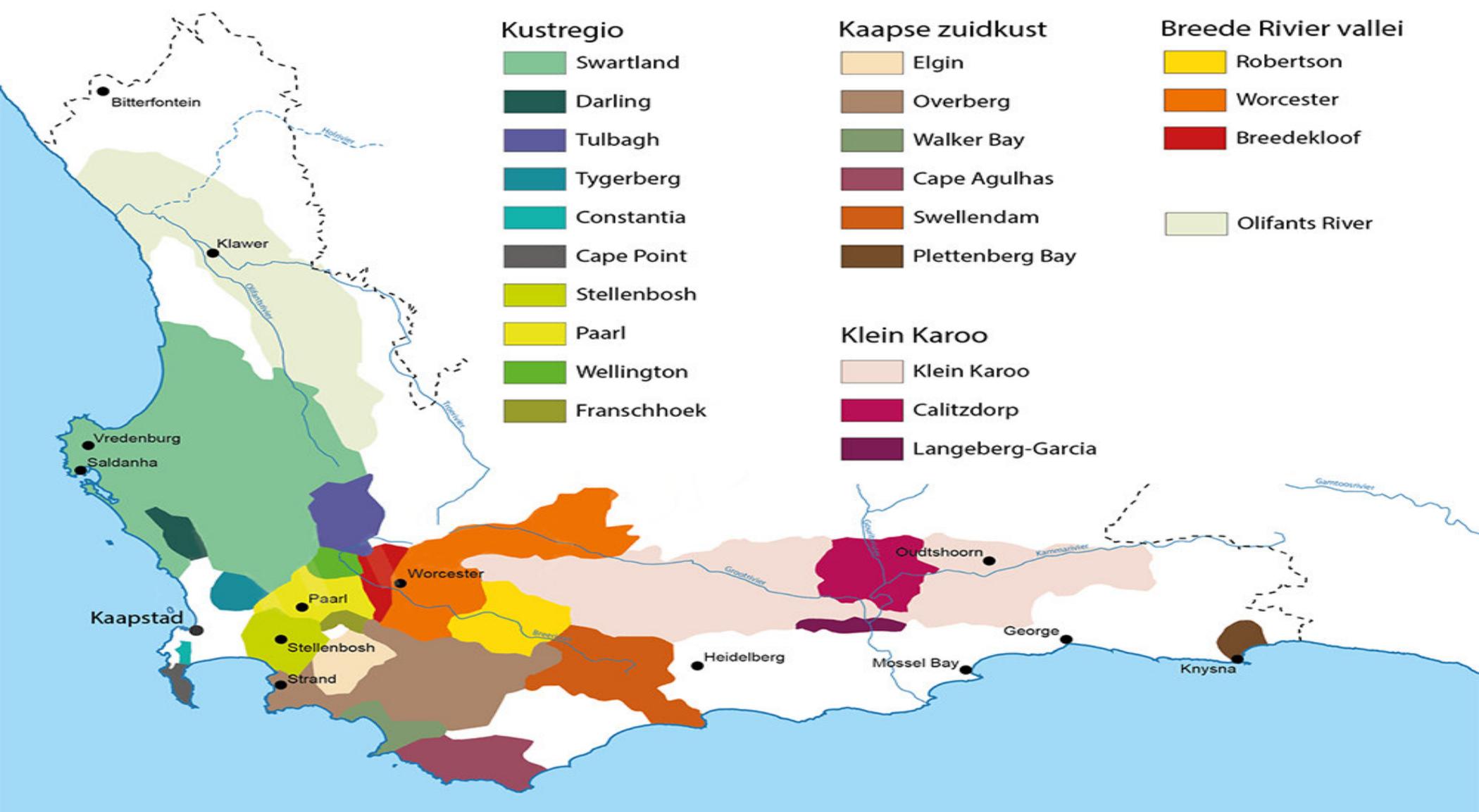
Even voorstellen:

- ▶ Wij zijn Meta en Barbara van Wyngenot.
- ▶ Passie voor wijn, Zuid-Afrika en lekker eten!
- ▶ Na mijn vele reizen (sinds 1997) naar het mooie Zuid-Afrika, bekend en geroemd om haar mooie natuur, het heerlijke eten, topwijnen en de gastvrijheid van de bevolking, hebben wij een enorme passie voor dit land gekregen en voor haar wijnen.
- ▶ In 2015 hebben wij besloten om een aantal mooie wijnen naar Nederland te halen voor de verkoop aan familie, vrienden en bekenden. Dit is inmiddels een wat uit de hand gelopen hobby geworden met veel klanten in Nederland en buitenland.
- ▶ Al onze wijnen zijn met zorg door ons geselecteerd en geproefd op onze vele "werkvakanties" en tevens familiebezoek naar het Zuid-Afrikaanse wijngebied rondom Stellenbosch, Paarl en Franschoek, waar het klimaat zeer goed is voor het maken van wijnen.





- Samen hebben wij geproefd, beoordeeld, nog meer geproefd, rondleidingen gehad, over de wijnvelden gestruind en gesproken met de wijnmakers van de verschillende wijn Estates om zo tot een mooie selectie van wijnen te komen die wij importeren naar Nederland.
- Hierdoor hebben wij een goede band opgebouwd met de wijnmakers en importeren wij de wijnen rechtstreeks vanaf de wijn Estates zonder tussenkomst van derden zodat wij de wijnen tegen een scherpe prijs kunnen aanbieden.
- In 2018 heb ik de cursus Sden gevolgd en daar heb ik Meta leren kennen. Samen hebben we deze cursussen gedaan, wijnproeverijen bezocht, een kookclubje opgericht en zo is de vriendschap ontstaan. Meta heeft door haar passie voor wijn enorm veel kennis opgedaan en is zij ter ondersteuning vanavond bij deze proeverij aanwezig.
- Zo brengen wij een stukje Zuid-Afrika naar Nederland en vinden het fijn om dit samen met jullie te delen.
- Geniet van jullie proeverij!



### Kustregio

- Swartland
- Darling
- Tulbagh
- Tygerberg
- Constantia
- Cape Point
- Stellenbosh
- Paarl
- Wellington
- Franschhoek

### Kaapse zuidkust

- Elgin
- Overberg
- Walker Bay
- Cape Agulhas
- Swellendam
- Plettenberg Bay

### Brede Rivier vallei

- Robertson
- Worcester
- Breedekloof
- Olifants River

### Klein Karoo

- Klein Karoo
- Calitzdorp
- Langeberg-Garcia

## De kustregio

Zuidelijk, nabij Kaapstad, liggen de voor de Zuid-Afrikaanse wijn belangrijke districten Franschhoek, Wellington, Paarl en Stellenbosch.

Die laatste is waarschijnlijk het bekendste en beroemdste wijndistrict van Zuid-Afrika.

Hier werd in 1652 de eerste wijnstok door Jan van Riebeeck geplant.

Stellenbosch is een lappendeken met verschillende terroirs en druivenrassen.

Binnen Stellenbosch bevinden zich verschillende wards zoals Polkadraai-Hills, Devon Valley, Jonkershoek Vallei en Simonsberg-Stellenbosch.

Ten Westen van Stellenbosch, grenzend aan Kaapstad, ligt Constantia, waarschijnlijk de bekendste ward van Zuid-Afrika. Al in de achttiende eeuw waren de zoete wijnen uit Constantia wereldberoemd. Tegenwoordig is maar liefst een derde van de wijngaarden van Constantia beplant met Sauvignon Blanc.

## Sauvignon Blanc 2024



**Winemaker's Notes:** Wonderfully typical varietal flavours flowing from the glass include cut grass, gooseberry and guava. A crisp and bright entry to the palate, fleshing out into a harmonious, juicy mouthful. Open knit aromas interplay between green and tropical flavours from nose to finish.

**Style:** Dry and crisp

**Cultivar:** 100 % Sauvignon Blanc

**Tons per hectare:** 6-7

**Age of vine:** 14-18 years

**Soil:** Shale

**Trellising:** Trellis

**Irrigation:** Irrigated

**Degree balling at harvest:** Early morning, hand harvested at 22 ° B

**Vinification:** Fermented in a stainless steel tank at 11 ° C

**Maturation potential:** Enjoy now

**Food suggestions:** Serve with grilled white bait or sardines with lemon and sea salt.

Alcohol: 12.0%    Residual Sugar: 3.7g/l    Total Acid: 6.3g/l    Region: Coastal

  
**Windmeul**  
KELDER



## STELLENBOSCH VINEYARDS

### STELLENBOSCH VINEYARDS Bushvine Chenin Blanc 2024



#### BACKGROUND

Stellenbosch Vineyards is one of the largest wine producers and exporters in South Africa. With the privilege of producing wine in South Africa's prestigious grape growing region of Stellenbosch, Stellenbosch Vineyard's range of wines bears testament to the quality of the area. All grapes for this range are sourced from some of the best vineyard blocks in Stellenbosch, and the good relationships with the grape growers ensure its continued standards. The wine is produced on Welmoed, one of the oldest proclaimed farms in the Stellenbosch region.

#### GRAPE VARIETALS

100% Chenin Blanc

#### VINEYARDS & HARVEST

Fruit sourced from the Helderberg region within Stellenbosch. Handpicked and only the best fruit selected in the vineyards.

#### WINEMAKING

After crushing, half was fermentation in barrel and kept on the fermentation lees for six months and the other half was fermented in stainless steel tanks with natural yeast. For the final blend, a selection of barrels was blended with the unoaked component to ensure the complexity and balance of the final wine.

#### TASTING NOTES

This Bushvine Chenin Blanc has an elegant, golden tawny appearance and a rich and aromatic nose that is complimented by lush juicy fruit. The palate is velvety and rich showcasing prominent notes of honey and spicy undertones of vanilla. This wine will pair well with most fish or poultry dishes and is an ideal match for spicy curries.

#### AGEING POTENTIAL

The wine is ready to drink now but will mature further for 5 years.

#### WINE OF ORIGIN

Stellenbosch, South Africa

#### WINE ANALYSIS

Alcohol: 13.5%  
Residual Sugar: 2.7 g/L

Total Acidity: 5.6 g/L  
pH: 3.48

[www.stellenboschvineyards.co.za](http://www.stellenboschvineyards.co.za)



Stellenbosch Vineyards



stellenboschvineyards

# Louisvale

## UNWOODED CHARDONNAY 2024



LOUISVALE

**ORIGIN:** Stellenbosch

**RELEASE DATE:** August 2024

If you like Chardonnay with true expressions of fruit, then this one you will love! Unoaked, its citrus notes and savoury nutty nuances produce a crisp flavour with a hint of tropical fruits that taste of the succulence and freshness of the grape. Clone selection imparts these intense flavours. A delightful bouquet which lingers long after the last glass. Enjoy this wine with all seafood, delicate white meats and creamy pasta dishes.

<b>Alcohol Vol%</b>
13.2
<b>Total acid g/l</b>
6.4
<b>Residual Sugar g/l</b>
3.2
<b>pH</b>
3.42



### WINE CHARACTERISTICS:

**BOTTLE SIZE:** 750ml  
**BODY:** MEDIUM  
**PACK TYPE:** 6x750ml  
**CLOSURE:** SCREW CAP  
**VINEYARD:** LOUISVALE  
**HARVEST:** 2024  
**AGEING POTENTIAL:** 2-3 YEARS

Louisvale Wines, Devon Valley Road, Stellenbosch, South Africa  
Tel: +27 21 865 2422 winery@louisvale.com  
www.louisvale.com



### CREDO CHARDONNAY 2021

**Winemaker:** *Bernard Claassen & Abraham de Villiers*  
**Viticulturist:** *Francois de Villiers*  
**Cultivar:** 100% Chardonnay  
**Appellation:** Stellenbosch  
**Website:** [www.stellenboschvineyards.co.za](http://www.stellenboschvineyards.co.za)  
**Tel:** +27 (0)21 881 3870  
**Fax:** +27 (0)21 881 3102

**Background:**

Crede is Latin for "I Believe". This distinctive Chardonnay our winemakers' belief: To create an elegant, ever graceful and rewarding wine comparable with the world's best.

**The Vineyards:**

The grapes are sourced from vineyards within the Stellenbosch area. Full ripe fruit was handpicked in the third week of February 2022.

**The Winemaking:**

The grapes were fermented in 300-litre French oak barrels. The wine was kept on the primary lees for eight months and batonaged monthly. Wine was then racked from primary lees and return to the same 300litre French oak barrels where it was aged for another three months (60% barrels were first fill and 40% were second fill).

Barrel selection was done in order to select only the best barrels. Lightly filtered before bottling.

**Winemaker's Comments:**

Pale gold with hints of green. Voluptuous body with aromas of buttered toast and crème brûlée. Firm structure with a mélange of citrus, treacle toffee, melon and a hint of ginger. The finish is seamless and lingers long after the last drop.

**Maturation Potential:**

Ready to be enjoyed now with a maturation potential of three to five years.

**Food Pairing:**

Excellent served with rich chicken dishes, matured cheeses and fish curries.

**SUITABILITY FOR VEGETARIANS OR VEGANS:**  
Suitable for both vegetarians & vegans.

**Chemical Analysis:**  
*Alcohol:* 13.37% by volume  
*Residual sugar:* 3.3 g/l  
*Total acidity:* 6.7 g/l  
*pH:* 3.62





## CLOUDS PINOT NOIR

### TASTING NOTES

Our Clouds estate grown Pinot Noir shows a nose of wild strawberry, some savoury notes of cured meats and white pepper spice from the portion of the grapes where the ferment was done with whole bunches. The palate is fresh with crunchy tannins, juicy red fruit and a persistent finish.

### IN THE CELLAR

This wine was Fermented with 50% whole bunches to add some structure and delicate spice from the stems and aged in a combination of large oak Foudre, small French oak.

### ENJOY

We recommend this wine slightly chilled in the warmer months. It pairs well with a platter of cured meats, seared duck, or even lighter venison, like eland or warthog.

### AGEING POTENTIAL

Drink now or over the next 4-5 years.

### BLEND INFORMATION

100% pinot noir

### TECHNICAL ANALYSIS

Alc: 12.85%

T/A: 5.1g/l

pH 3.60

RS: 1.8g/l





## CLOUDS FIELD BLEND

### TASTING NOTES

Cherries, blackberries and cloves are found on the nose of this wine, giving it a warm entry. This full-bodied red has a minty palate with intense savoury notes and tannins that will soften with age.

### OTHER INFORMATION

Aged for 20 months in new and older French barrels

### ENJOY

Decant if possible, and pair with a selection of red meats, such as beef bourguignonne, or a South African oxtail potjie.

### AGEING POTENTIAL

Enjoy now or drink over the next 10-15 years

### BLEND INFORMATION

57% Cabernet  
33% Merlot  
10% Petit Verdot

### TECHNICAL ANALYSIS

Alc: 15.0%  
pH: 3.56  
T/A: 5.68 g/l  
RS: 2.39 g/l





### CREDO SMV (SHIRAZ MERLOT VIOGNIER) 2020

**Winemaker:** Abraham de Villiers / Bernard Claassen  
**Viticulturist:** Francois de Villiers  
**Cultivar:** Shiraz 79%, Merlot 16%, Viognier 5 %  
**Appellation:** Stellenbosch  
**Website:** [www.stellenboschvineyards.co.za](http://www.stellenboschvineyards.co.za)  
**Tel:** +27 (0)21 881 3870  
**Fax:** +27 (0)21 881 3102

#### SUITABILITY FOR VEGETARIANS OR VEGANS

Suitable for vegetarians but not for vegans.

**Chemical analysis:**  
**Alcohol:** 14.22 % by volume  
**Residual sugar:** 3.3 g/l  
**Total acidity:** 5.9 g/l  
**pH:** 3.40

#### Background:

CreDO is Latin for "I Believe". This distinctive Shiraz defines our winemakers' belief. To create an elegant, ever graceful and rewarding wine comparable with the world's best.

#### The vineyards:

The fruit is sourced from vineyards in the Helderberg and Stellenbosch area.

#### The winemaking:

The fruit is sourced from vineyards in the Helderberg and Stellenbosch areas. Full ripe fruit was handpicked in the third (Shiraz) and first (Merlot) week of March. It was fermented in stainless steel tanks for 10 days. Cold soaking was done 3 days prior fermentation as well as 3 days post maturation, on the skins after fermentation was allowed. The Viognier was fermented in French oak barrels. The wine was aged in 300litre French oak barrels for 26 months (90% barrels were first fill and 10% were second fill). Barrel selection was done in order to select only the best barrels. Lightly filtered before bottling.

#### Winemaker's comments:

Rich ruby red with garnet edges. Flavours include violets, white and black pepper and subtle liquorice. The dense, smooth mid-palate gives richness and texture to the wine.

#### Maturation potential:

Ready to be enjoyed now with a maturation potential of 5 to 8 years.

#### Food pairing:

This wine is best suited with venison or beef fillet with roasted vegetables.





## THE ORIGINAL PINOTAGE 2023

### ABOUT DIEMERSFONTEIN

There exists a passion at Diemersfontein that is impossible to overlook, with a range of wines that encapsulates the magnificence, elegance and grace of this estate and the passion of its people, making every sip of our wines a magical experience.

### WINEMAKING

Cold soaking for 12 hours. Inoculation with yeast. Aerated pump overs every 3 hours for 25 minutes to extract sufficient colour, tannin and aroma. Pressed at 2.5 °B and completed alcoholic fermentation on French oak inserstave. Malolactic fermentation was completed on the primary lees and staves. Racked after malolactic fermentation and put back on oak staves for 6 months.

### TASTING NOTES

On the nose rich dark chocolate and powerful freshly brewed coffee styling, with a hint of mint and baked plums. The palate shows distinct characters of coffee and chocolate, which is balanced with smooth velvety tannins and a lingering aftertaste.

### FOOD PAIRING

Although this wine is a great partner to rich lamb casseroles and gentle Malay curries, the best companion for this wine is a rich, decadent chocolate dessert like Molten chocolate lava cake or Chocolate Pecan brownie, absolute heaven!

COMPONENTS: 100% Pinotage

WINE OF ORIGIN: Wellington

HARVEST DATE: February 2023

YIELD: 6 Tonnes per Hectare

AGEING POTENTIAL: Mature for up to 7 years

TEMPERATURE: Serve between 15°C to 20°C

ALCOHOL: 14.0 % RESIDUAL SUGAR: 2.0 g/l

TOTAL ACIDITY: 5.0 g/l PH: 3.72

ENERGY: (100 ml) E = 352 kJ / 85 Kcal

PACKAGING: 1230g per 750ml bottle

NUTRITIONAL INFORMATION:



[www.diemersfontein.co.za](http://www.diemersfontein.co.za)

Diemersfontein Wine Estate

@diemersfonteinwine

**Meta en Barbara,  
bedankt voor deze proeverij.**

**Bezoek de website : [wyngenot.nl](http://wyngenot.nl)**

**Email : [info@wyngenot.nl](mailto:info@wyngenot.nl)**



Wyngenot

## Agenda.

**11 december : Oost-Europese Kerstwijnen  
door Willem Spekman**

**8 januari : Syrah/Shiraz**

**1 februari : Nieuwjaarsbijeenkomst**

**12 februari : Geen Portugal...**

**12 maart : ALV en Port en Chocolade**

Zie de agenda op [www.westbrabantsewijnvrienden.nl](http://www.westbrabantsewijnvrienden.nl) voor de laatste details van de actuele planning.

# Aankondiging wijnreis.

## Vooraankondiging.

**Willem en Netty Spekman organiseren voor de West Brabantse Wijnvrienden van vrijdag 24 t/m zondag 26 april 2026 een wijnreis naar het Franse wijngedied de Loire.**

Met bezoek aan Coteaux de Giennois, Pouilly sur Loire en Sancerre.

Zie de agenda op [www.westbrabantsewijnvrienden.nl](http://www.westbrabantsewijnvrienden.nl) voor de laatste details van de actuele planning.

**Kenmerken :**

- Reis met eigen vervoer, samenreizen onderling te regelen.
- Routebeschrijving naar ontmoetingsplaats in Briare.
- Overnachtingen in Alligny e.o.
- Programma onder voorbehoud

**Programma Vrijdag 24 april 2026 :**

- Vertrek ca. 06.00 uur
- Ontmoeting Briare ca. 12:30 uur
- Lunch in Briare
- Wijnhuis in Coteaux de Giennois
- Inchecken slaapaccomodatie
- Avondmaaltijd in Alligny

**Programma Zaterdag 25 april 2026 :**

- Ontbijt
- Bezoek streek Pouilly sur Loire
- Bezoek wijnhuis Pouilly sur Loire
- Lunch in Pouilly sur Loire
- Bezoek wijnhuis Pouilly sur Loire
- Wijn/Spijs-diner in Alligny

**Programma Zondag 26 april 2026 :**

- Na ontbijt vertrek naar Sancerre
- Bezoek wijnhuis Sancerre
- Lunch in Sancerre
- Vrije tijd in Sancerre
- Terugreis

Nalezen :

[westbrabantsewijnvrienden.nl/wijnreizen/](http://westbrabantsewijnvrienden.nl/wijnreizen/)

Meer informatie volgt

De prijs voor deze reis bedraagt €495,00 per persoon.

In de prijs voor deze reis zijn alle genoemde maaltijden, 2 overnachtingen en bezoeken aan de wijnhuizen inbegrepen.

Vooraf krijgen de deelnemers een routebeschrijving naar Briare, waar Netty en Willem bij de afrit van de snelweg staan te wachten.

Inschrijving opent na aankondiging in Berichtengebied en via mailing.