# The Belief
## 2017 The Belief - Fair Trade
**Pinotage** - 0,75L







### KWESTIE VAN SMAAK
*Diepe robijnrode kleur. Rijp fruit springt uit het glas. Perfecte balans tussen weelderige bessen en mooi geïntegreerde eik. Hints van chocolade, mokka, vanille en zuiderse kruiden. Volle, rijke wijn met een mooie structuur en een fluweelzachte finale. Dit is een fairtrade-product.*

### Klimaat:
Gematigd mediterraan klimaat. Warme droge zomers en zachte regenachtige winters.

### Ondergrond:
Hutton (Rode bodem van verweerde graniet) en verpulverd graniet. Druppel irrigatie.

### Vinificatie:
Inweken op koude temperaturen gedurende 48 uur. Fermentatie op geselecteerde gisten gedurende 5 dagen op inox. Dagelijks overpompen van de wijn voor een betere extractie. Gedeeltelijke rijping op 300 litervaten en op geselecteerde Franse houtstaven gedurende 8 maanden. Malolactische gisting.

### THE BELIEF
"Het verhaal van Thembi Tobie is niet vanzelfsprekend. In een blanke mannenwereld zich inwerken als zwarte vrouw, zelf alles lerend tijdens haar vrije tijd, wijndomeinen bezoeken, zelf leren proeven, wijnboeken bestuderen en zich inschrijven in een cursus, laat al vermoeden dat deze selfmade vrouw over serieus wat capaciteiten beschikt. Haar visie gaat ook veel verder dan het verkopen van een merknaam. Ten tijde van apartheid was het verboden voor zwarten om wijn te drinken in Zuid-Afrika. Dit is één van de redenen dat Thembi de stap naar de wijnbusiness maakte. Om een verschil te maken. Hoe klein dit momenteel ook mag zijn! Ze wil een voorbeeld zijn voor andere jonge zwarten en een voortrekker als vrouw. Geloven in dromen en ze ook waar maken. Haar doel is wijnen van topkwaliteit te produceren die voor iedereen bereikbaar en betaalbaar zijn. De wijnen zijn ook gegarandeerd fairtrade . Én superlekker!"

**Het Wijnhuis Culinair Nederland**
Fascinatio Boulevard 742 - 2909 VA Capelle aan den IJssel
**info@hetwijnhuisculinair.nl**