

MONIQUE BREUER 
Serendipity



MONIQUE BREUER

MONIQUE BREUER 
Serendipity

Veel mooie verhalen beginnen met een droom. Een droom om iets te creëren, iets te ontdekken of om een verschil te maken. Niet iedereen bewandelt de weg van droom naar werkelijkheid. Omdat die weg lang is. En vaak vol hobbels zit en vervelende kruispunten. Toch is Monique Breuer de uitdaging aangegaan om haar droom na te jagen en haar eigen wijn te maken.

De Serendipity staat voor het aangaan van het avontuur en voor geloven in je droom. Als je ervoor kiest om je passie te volgen, rolt het pad dat je moet gaan zich voor je uit. Zonder krampachtig zoeken, vind je de weg en word je omgeven door de onzichtbare Serendipity flow. De flow die je energie en kracht geeft om met een open mind te doen wat je echt graag wilt. Dat is wat ik dan ook graag naar anderen uitdraag. Dromen, Durven Doen.





PINOT NOIR

MONIQUE BREUER 
Serendipity

Serendipity Pinot Noir is een heerlijke wijn om van te genieten. Robijnrood, mooie neus met dat kenmerkende Pinot-aroma van klein rood fruit als framboos, aardbei en rode kers. De smaak is elegant, lichtvoetig plus verkwikkend door de fijne, subtiele zuren en tegelijk rijp en romig door het mooie zomerfruit. In de afdronk licht rokerig en proef je een klein bittertje door de hout-opvoeding. De perfecte wijn voor op het terras of voor mooie gerechten van wit vlees en ook voor wie zijn visje graag in een rode wijn ziet zwemmen. Deze wijn is elegant en stoer tegelijk.

----- WIJNGAARD & VINIVICATIE -----

Land & Streek:	Zuid Afrika, Hemel-en-Aarde Ridge Valle
Expositie:	Naar het noordwesten gekeerde helling
Bodem:	Leisteen met ook klei
Wijngaard oppervlak:	1,2 hectare
Druivenras:	Pinot Noir, aangeplant in 2000
Kloon:	115 met 101-14 onderstam
Opbrengst/hectare:	7 ton/hectare
Oogstdatum:	21 februari 2016
Oogstwijze:	Vroeg in de ochtend, met de hand geplukt
Vinificatie:	Koude schil inweking gedurende paar dagen in open tanks. Vergist op zijn natuurlijke gisten; 1 pomp over (remontage) en 1 Punch down (pigeage) per dag tijdens de gisting; maximale gistingstemperatuur 28 C; tegen het einde van de gisting weinig tot geen pomp overs, maar alleen punch downs.
Rijping:	10 maanden op eiken vaten van 228 liter (Frans eiken) 10% nieuw hout, 10% 1 jaar oud en 70% 3 jaar oud.
Bewaren:	Licht gekoeld – rond 15 C 3-5 jaar na lancering

HEMEL-EN-AARDE VALLEI

De Hemel-en-Aarde district ligt ten noorden van Hermanus. De wijngaarden liggen hier in een prachtige, intieme vallei van beperkte omvang. Vanaf het begin zijn de wijngaarden beplant met de van oorsprong Bourgondische variëteiten chardonnay en pinot noir. De natuurlijke omstandigheden (bodem en klimaat) voor deze twee nobele druiven zijn hier namelijk ideaal. De Atlantische Oceaan is heel dichtbij, wat zorgt voor koele nachten- noodzakelijk voor frisse, elegante en subtiel genuanceerde witte en rode wijnen. Een excellent terroir voor mijn Pinot Noir.

In de Hemel-en-Aarde Vallei heerst een mild zeeklimaat. Overdag krijgen de druiven voldoende zon om te rijpen en in de namiddag dringt de koele bries vanaf de oceaan door de wijngaarden heen, waardoor de druiven kunnen afkoelen in de nacht. Een ideale cyclus van dag en nacht. De Pinot Noir voelt zich hier thuis.

De Hemel-en-Aarde Vallei is een grandioze bestemming voor de serieuze wijnliefhebber.



LET IT GO. LET IT FLOW.

MONIQUE BREUER 
Serendipity

WINE WITH A MAGICAL
TOUCH. FROM HEAVEN
AND EARTH. FOLLOW
YOUR DREAMS. SPREAD
YOUR WINGS AND
ALLOW SERENDIPITY TO
TAKE YOU IN THE RIGHT
DIRECTION.



CONTACT

MONIQUE BREUER 
Serendipity



Voor verkoopadressen:

MONIQUE BREUER

+31 (0)6 502 383 51

info@pinotnoirserendipity.com

www.pinotnoirserendipity.com

