

**Arendsig**

**Cabernet Sauvignon Blok A9 2022**

- Varietal:** Cabernet Sauvignon.
- Origin:** Robertson, South Africa.
- Vinification:** The grapes are de-stemmed into bins, small stems removed by hand, followed by cold soaking for 4-days before processed into Foudres tanks and open top fermenters for spontaneous fermentation. The Juice is siphoned off and returned 3 x daily over the skins, open top fermented and punched down three times daily. Post maturation takes place on the skins for four weeks to create good natural tannin structure where malolactic fermentation is completed. Wine racked to 85% Foudres, French oak (8th fill) and 15% new 500L French Oak Barrels for maturation. 14-Months matured, before its naturally stabilized and bottle.
- Tasting notes:** Nose: dark fruit, berries and plums, complimented by herbaceous spice, tobacco and red cherry.
- Palate: Juicy and fruit-forward with clear red cherry and vibrant blackcurrant notes.
- Medium to full-bodied, fruit forward with juicy and smooth, elegant tannin structure and long lingering finish. Rich in tannins with notes of ripe cherries, dark plum and spice.
- Aging potential:** 7 years.
- Accolades:** John Platter's SA wine guide '25: 4.5\* 91 points – 2022 vintage.
- Food Pairing:** The Arendsig Cabernet Sauvignon Blok A9 2022 pairs well with rich, savory dishes like braised lamb chops, grilled beef, venison, and pork. It also complements dishes featuring game birds, hearty stews, aged cheeses, charcuterie, and can be enhanced by the flavors of herbs like rosemary and spices such as star anise.



**Arendsig**

**Cabernet Sauvignon Blok A9 2022**

- Variëteit:** Cabernet Sauvignon.
- Oorsprong:** Robertson, Zuid-Afrika.
- Vinificatie:** De druiven worden ontleed en in vaten geplaatst, kleine steeltjes worden met de hand verwijderd en vervolgens vier dagen koud geweekt. Vervolgens worden ze verwerkt in Foudres-tanks en open gistingsvaten voor spontane gisting. Het sap wordt afgetapt en drie keer per dag over de schil teruggepompt, drie keer per dag over de open gistingsvaten gepompt en geponst. Narijping vindt vier weken op de schil plaats om een goede natuurlijke tanninestructuur te creëren, waarna de malolactische gisting wordt voltooid. De wijn rijpt in vaten van 85% Foudres-hout, Frans eikenhout (8e vulling) en 15% nieuwe 500L Frans eikenhout. De rijping vindt 14 maanden plaats, waarna de wijn op natuurlijke wijze wordt gestabiliseerd en op fles wordt gebracht.
- Proefnotities:** Neus: donker fruit, bessen en pruimen, aangevuld met kruidige specerijen, tabak en rode kersen.
- Smaak: Sappig en fruitig met duidelijke tonen van rode kers en zwarte bessen.
- Middelzwaar tot vol, fruitig met sappige en soepele, elegante tanninestructuur en een lange, aanhoudende afdronk. Rijk aan tannines met tonen van rijpe kersen, donkere pruimen en kruiden.
- Verouderingspotentieel:** 7 jaar.
- Onderscheidingen:** John Platter's SA wijngids '25: 4.5\* 91 punten – oogstjaar 2022.
- Past goed bij:** De Arendsig Cabernet Sauvignon Blok A9 2022 combineert goed met rijke, hartige gerechten zoals gestoofde lamskoteletten, gegrild rundvlees, hertenvlees en varkensvlees. Hij past ook goed bij gerechten met wild, stevige stoofschotels, oude kazen en charcuterie. Bovendien kan hij worden versterkt door de smaken van kruiden zoals rozemarijn en specerijen zoals steranijs.