

**Lozärn**  
**Cabernet Franc 2022**



**Varietal:** Cabernet Franc.

**Origin:** Breede river, South Africa.

**Vinification:** Grapes were hand-picked in small crates from two farms in the Robertson wine valley: Doornbosch farm, and Klipbosch farm. The grapes were harvested at 24° Balling (Brix). After harvesting, the grapes were kept in a cold room overnight before being processed and sorted the following day. The grapes were fermented on their skins for 12 days to extract color, flavor, and tannins. After fermentation, the wine was pressed and racked to barrels. The wine was matured in 1st to 4th-fill French oak barrels for 12 months, with 12% of the wood being new.

**Tasting notes:** Nose: This wine exudes notes of cranberry, vanilla and hints of mint on the nose.

Taste: A smooth and elegant palate features flavours of red cherry and cranberry.

It has fine-grained tannins and a fresh acidity, contributing to good detail and poise.

**Aging potential:** 5-10 years.

**Accolades:** John Platter's SA wine guide'25: 4\* 86 points – 2022 vintage.

**Food Pairing:** The 2022 Lozärn Cabernet Franc pairs wonderfully with dishes featuring savory herbs, red meats, mushrooms, and tomato-based sauces, thanks to its peppery, plum, and berry notes with bright acidity. Try it with rosemary-infused lamb, grilled steak, or vegetable dishes with eggplant, peppers, or lentils for an excellent match that highlights its versatile, earthy, and fruity profile.

**Lozärn**  
**Cabernet Franc 2022**

**Variëteit:** Cabernet Franc.

**Oorsprong:** Breede rivier, Zuid-Afrika.

**Vinificatie:** De druiven werden met de hand geplukt in kleine kratten op twee boerderijen in de Robertson-wijnvallei: de Doornbosch-boerderij en de Klipbosch-boerderij. De druiven werden geoogst bij 24° Balling (Brix). Na de oogst werden de druiven een nacht in een koelcel bewaard, waarna ze de volgende dag werden verwerkt en gesorteerd. De druiven werden 12 dagen op hun schil gefermenteerd om kleur, smaak en tannines te extraheren. Na de fermentatie werd de wijn geperst en overgeheveld naar vaten. De wijn rijpte 12 maanden in Franse eikenhouten vaten van de eerste tot en met de vierde vulling, waarvan 12% nieuw was.

**Proefnotities:** Neus: Deze wijn heeft aroma's van cranberry, vanille en een vleugje munt.

Smaak: Een zachte en elegante smaak met tonen van rode kersen en veenbessen.

Het heeft fijne tannines en een frisse zuurgraad, wat bijdraagt aan een goede detailrijkdom en evenwichtigheid.

**Verouderingspotentieel:** 5-10 jaar.

**Onderscheidingen:** John Platter's SA wijngids '25: 4\* 86 punten – oogstjaar 2022.

**Past goed bij:** De Lozärn Cabernet Franc 2022 past uitstekend bij gerechten met hartige kruiden, rood vlees, champignons en tomatensauzen, dankzij zijn peperige, pruimachtige en bessenachtige tonen met een frisse zuurgraad. Probeer hem eens bij lamsvlees met rozemarijn, gegrilde steak of groentegerechten met aubergine, paprika of linzen voor een uitstekende combinatie die zijn veelzijdige, aardse en fruitige profiel benadrukt.