

Lozärn
Carménère Ivan S. 2022



Varietal: Carménère.

Origin: Breede river, South Africa.

Vinification: Grapes are harvested into small crates and cooled overnight to approximately 7°C (44.6°F) in a cold room. The grapes are fermented in 1-ton open-top tanks. To manage the cap of grape skins during fermentation, manual punch-downs are performed 3-4 times daily. Only the free-run juice is used for this wine; no additional pressings are implemented. This helps maintain a softer tannin profile and elegant character. The wine is matured for 11 months in French oak barrels (first, second, and third fill). After barrel maturation, the wine is bottled and undergoes a further 5 months of settling/aging in the bottle before release.

Tasting notes: Nose: Expect notes of red berries, plums, and cherries, often accompanied by complex hints of cloves, nutmeg, and cocoa.

Taste: The palate is generally described as full and round with vibrant red fruit flavors, a soft umami touch, and smooth, supple tannins. It's a balanced wine with a smooth texture, leading to a lingering, spice-driven finish.

The finish is often noted as complex and layered, with hints of cigar box and leather developing with age.

Aging potential: 6 years.

Accolades: John Platter's SA wine guide '25: 4.5* 94 points – 2022 vintage.

Food Pairing: The Lozärn Carménère Ivan S pairs wonderfully with duck breast with cherry glaze, roast pork/belly, slow roast lamb dishes, venison, mushroom dishes, and rich poultry, benefiting from its plum, cocoa, and spice notes with soft tannins and acidity, making it ideal for savory, gamey, or smoky flavors.

Lozärn
Carménère Ivan S. 2022

Variëteit: Carménère.

Oorsprong: Breede rivier, Zuid-Afrika.

Vinificatie: De druiven worden geoogst in kleine kratten en 's nachts gekoeld tot ongeveer 7 °C (44,6 °F) in een koelcel. De druiven worden gefermenteerd in open tanks van 1 ton. Om de schil van de druiven tijdens de fermentatie onder controle te houden, wordt 3-4 keer per dag handmatig geponst. Voor deze wijn wordt alleen het vrijlopende sap gebruikt; er wordt niet extra geperst. Dit helpt om een zachter tannineprofiel en een elegant karakter te behouden. De wijn rijpt 11 maanden in Franse eikenhouten vaten (eerste, tweede en derde vulling). Na de rijping op vat wordt de wijn gebotteld en ondergaat hij nog eens 5 maanden rijping/bezinking in de fles voordat hij op de markt komt.

Proefnotities: Neus: Verwacht tonen van rode bessen, pruimen en kersen, vaak vergezeld van complexe hints van kruidnagel, nootmuskaat en cacao.

Smaak: De smaak wordt over het algemeen omschreven als vol en rond met levendige rode fruitsmaken, een zachte umami-toets en soepele, zachte tannines. Het is een evenwichtige wijn met een zachte textuur, die leidt tot een langdurige, kruidige afdrank.

De afdrank wordt vaak omschreven als complex en gelaagd, met hints van sigarenkistje en leer die zich met de tijd ontwikkelen.

Verouderingspotentieel: 6 jaar.

Onderscheidingen: John Platter's SA wijngids '25: 4.5* 94 punten – oogstjaar 2022.

Past goed bij: De Lozärn Carménère Ivan S past uitstekend bij eendenborst met kersenglazuur, geroosterd varkensvlees/buikspek, langzaam geroosterde lamsgerechten, wild, champignongerechten en rijk gevogelte. Dankzij zijn tonen van pruimen, cacao en kruiden, zachte tannines en zuurgraad is deze wijn ideaal voor hartige, wildachtige of rokerige smaken.