Lozärn

Key's Legacy 2020

Varietal: 46 % Cabernet Franc, 25% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 9% Carménère.

Origin: Breede river, South Africa.

Vinification: Grapes are hand-picked in small crates early in the morning. The harvested grapes are kept in a cold room overnight before being pressed. Each cultivar in the blend – comprising Cabernet Franc (46%), Cabernet Sauvignon, Merlot, and Carménère – was harvested and fermented independently. The individual components were matured separately for 14 to 15 months before the final blending took place. Maturation occurred in French oak barrels, specifically using a combination of second and third-fill barrels to enhance fruit character rather than overpowering it with new wood.

Tasting notes: Nose: The nose features intense scents of cherry tobacco, bay leaves, and liquorice. Secondary notes of spice, leather, and red berries are also prominent.

Taste: It is described as full-bodied and warming, offering a complex infusion of cherry, plum, and tobacco. The palate is layered with flavors of eucalyptus and tea-leaf that lead into a rich aftertaste.

The wine provides a long-lasting finish, characterized by its "sensory symphony" and careful balance of fruit and terroir.

Aging potential: 7 years.

Accolades: John Platter's SA wine guide'25: 4* 88 points – 2021 vintage.

Food Pairing: The Lozärn Kay's Legacy 2020 pairs well with roasted or grilled lamb, grilled ribeye or beef wellington, mushroom-based recipes like mushroom risotto, stuffed portobello mushrooms, or mushroom soup, Hard or semi-hard cheeses like matured cheddar, gouda, or aged Gruyère are also ideal.

Lozärn

Key's Legacy 2020

Variëteit: 46 % Cabernet Franc, 25% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 9% Carménère.

Oorsprong: Breede rivier, Zuid-Afrika.

Vinificatie: De druiven worden 's morgens vroeg met de hand geplukt in kleine kratten. De geoogste druiven worden een nacht in een koelcel bewaard voordat ze worden geperst. Elke cultivar in de blend – bestaande uit Cabernet Franc (46%), Cabernet Sauvignon, Merlot en Carménère – werd afzonderlijk geoogst en gefermenteerd. De afzonderlijke componenten werden 14 tot 15 maanden apart gerijpt voordat de uiteindelijke blend plaatsvond. De rijping vond plaats in Franse eikenhouten vaten, waarbij specifiek een combinatie van tweede- en derdevulvaten werd gebruikt om het fruitkarakter te versterken in plaats van het te overheersen met nieuw hout.

Proefnotities: Neus: De neus heeft intense geuren van kersentabak, laurierbladeren en drop. Secundaire tonen van kruiden, leer en rode bessen zijn ook prominent aanwezig.

Smaak: Wordt omschreven als vol en verwarmend, met een complexe infusie van kersen, pruimen en tabak. De smaak is gelaagd met tonen van eucalyptus en theebladeren, die uitmonden in een rijke afdronk.

De wijn heeft een langdurige afdronk, gekenmerkt door zijn "zintuiglijke symfonie" en zorgvuldige balans tussen fruit en terroir.

Verouderingspotentieel: 7 jaar.

Onderscheidingen: John Platter's SA wijngids '25: 4* 88 punten – oogstjaar 2021.

Past goed bij: De Lozärn Kay's Legacy 2020 past goed bij geroosterd of gegrild lamsvlees, gegrilde ribeye of beef wellington, recepten op basis van champignons zoals champignonrisotto, gevulde portobello-champignons of champignonsoep. Harde of halfharde kazen zoals gerijpte cheddar, gouda of oude Gruyère zijn ook ideaal.