

## Lynx

### Cabernet Franc Reserve 2019



**Varietal:** Cabernet Franc.

**Origin:** Franschhoek, South Africa.

**Vinification:** Grapes were picked early in the morning to retain freshness. A 7-day cold soak at 11°C (52°F) extracted color and flavor before fermentation began. Fermentation took place over 8 days, with 5 "punch-downs" (pigeage) per day to submerge the cap and extract tannins and flavor. A 9-day post-fermentation maceration on the skins further developed complexity and tannins. Aged for 18 months in 100% new European oak barrels, contributing significant structure and depth. A very limited release, with only one barrel produced.

**Tasting notes:** Nose: Black currant, cherry, dark berries, cedar, tobacco, spices, and hints of minerality.

Taste: Rich, sweet, and ripe dark forest fruit, with a burst of minerality and mouth-drying tannins.

Full-bodied and powerful, yet balanced by softness. Seamless French oak integration, rich mouthfeel, and a smooth, long finish with present, energetic tannins.

**Aging potential:** 7-10 years.

**Accolades:** John Platter's SA wine guide '25: 4.5\* 90 points – 2019 vintage.

**Food Pairing:** The Lynx Cabernet Franc Reserve 2019 pairs well with rich, savory meat dishes, especially lamb, aged cheeses, and a variety of vegetarian options like grilled vegetables, eggplant parmesan or ratatouille.

## Lynx

### Cabernet Franc Reserve 2019

**Variëteit:** Cabernet Franc.

**Oorsprong:** Franschhoek, Zuid-Afrika.

**Vinificatie:** De druiven werden vroeg in de ochtend geplukt om hun versheid te behouden. Een 7 dagen durende koude inweking bij 11 °C (52 °F) zorgde voor de extractie van kleur en smaak voordat de gisting begon. De gisting vond plaats gedurende 8 dagen, met 5 keer per dag "punch-downs" (pigeage) om de hoed onder te dompelen en tannines en smaak te extraheren. Een 9 dagen durende maceratie op de schillen na de gisting zorgde voor een verdere ontwikkeling van de complexiteit en tannines. 18 maanden gerijpt in 100% nieuwe Europese eikenhouten vaten, wat bijdroeg aan een aanzienlijke structuur en diepte. Een zeer beperkte oplage, met slechts één vat geproduceerd.

**Proefnotities:** Neus: Zwarte bes, kers, donkere bessen, ceder, tabak, kruiden en hints van mineraliteit.

Smaak: Rijk, zoet en rijp donker bosfruit, met een vleugje mineraliteit en monddrogende tannines.

Vol en krachtig, maar toch in balans door zijn zachtheid. Naadloze integratie van Frans eikenhout, rijk mondgevoel en een soepele, lange afdronk met aanwezige, energieke tannines.

**Verouderingspotentieel:** 7-10 jaar.

**Onderscheidingen:** John Platter's SA wijngids '25: 4.5\* 90 punten – oogstjaar 2019.

**Past goed bij:** De Lynx Cabernet Franc Reserve 2019 past goed bij rijke, hartige vleesgerechten, vooral lamsvlees, gerijpte kazen en diverse vegetarische gerechten zoals gegrilde groenten, aubergine met parmezaanse kaas of ratatouille.