

## Lynx

### Cabernet Sauvignon Reserve 2018



<b>Varietal:</b>	Cabernet Sauvignon.
<b>Origin:</b>	Franschhoek, South Africa.
<b>Vinification:</b>	Grapes were harvested early in the morning to preserve freshness and fruit integrity. Before fermentation, the must underwent a cold soak for approximately 7 days at 11°C to enhance color and fruit aroma extraction. The juice was fermented for 8 days in open concrete tanks. During this period, "punch downs" (manual breaking of the grape skin cap) were performed 5 times daily to ensure optimal tannin and flavor extraction. Following fermentation, the wine remained on the skins for an additional 9 days to build structure and depth. The wine was aged for at least 12 months in oak barrels (typically a combination of French and European oak). A standard blend for this range involves roughly 1/3 new, 1/3 second-fill, and 1/3 third-fill barrels. Following barrel maturation, the wine was rested in the bottle for a minimum of 6 months before release.
<b>Tasting notes:</b>	Nose: Blackcurrant, cherry, dark berries, tobacco, leather, hints of violet, cassis, and spice.  Taste: Dark berries, cassis, chocolate, hints of mint, cinnamon, and oak.  Full-bodied, dry, with soft, well-integrated, elegant tannins. Smooth, long-lasting, with lingering notes of spice and fruit.
<b>Aging potential:</b>	7 years.
<b>Accolades:</b>	John Platter's SA wine guide '25: 4.5* 90 points – 2019 vintage.
<b>Food Pairing:</b>	The Lynx Cabernet Sauvignon Reserve 2018 pairs well with roast beef, grilled steaks, and meaty stews or casseroles. The tannins in the Cabernet Sauvignon help cut through the fats and proteins in these dishes. Aged hard cheeses such as vintage cheddar, Gouda, or Gruyère are ideal matches, as their rich, nutty profiles soften the wine's tannins. Hearty, umami-rich dishes like mushroom risotto or eggplant parmesan provide a meat-free alternative that complements the wine's earthy undertones.

## Lynx

### Cabernet Sauvignon Reserve 2018

<b>Variëteit:</b>	Cabernet Sauvignon.
<b>Oorsprong:</b>	Franschhoek, Zuid-Afrika.
<b>Vinificatie:</b>	De druiven werden vroeg in de ochtend geoogst om de versheid en integriteit van het fruit te behouden. Voorafgaand aan de gisting onderging de most een koude inweking van ongeveer 7 dagen bij 11 °C om de kleur en het fruitaroma beter tot hun recht te laten komen. Het sap werd 8 dagen lang gefermenteerd in open betonnen tanks. Tijdens deze periode werd 5 keer per dag 'punch downs' (het handmatig breken van de druivenschil) uitgevoerd om een optimale extractie van tannine en smaak te garanderen. Na de gisting bleef de wijn nog 9 dagen op de schillen liggen om structuur en diepte te ontwikkelen. De wijn rijpte minimaal 12 maanden in eikenhouten vaten (meestal een combinatie van Frans en Europees eiken). Een standaardblend voor deze reeks bestaat uit ongeveer 1/3 nieuwe, 1/3 tweede vulling en 1/3 derde vulling vaten. Na de rijping op vat heeft de wijn minimaal 6 maanden op fles gerust voordat hij op de markt werd gebracht.
<b>Proefnotities:</b>	Neus: Zwarte bes, kers, donkere bessen, tabak, leer, hints van viooltjes, cassis en kruiden.  Smaak: Donkere bessen, cassis, chocolade, hints van munt, kaneel en eikenhout.  Vol, droog, met zachte, goed geïntegreerde, elegante tannines. Soepel, langdurig, met aanhoudende tonen van kruiden en fruit.
<b>Verouderingspotentieel:</b>	7 jaar.
<b>Onderscheidingen:</b>	John Platter's SA wijngids '25: 4.5* 90 punten – oogstjaar 2019.
<b>Past goed bij:</b>	De Lynx Cabernet Sauvignon Reserve 2018 past goed bij rosbief, gegrilde steaks en vlezig stoupschotel of ovenstoupschotel. De tannines in de Cabernet Sauvignon helpen de vetten en eiwitten in deze gerechten te doorbreken. Gerijpte harde kazen zoals vintage cheddar, Gouda of Gruyère zijn ideale combinaties, omdat hun rijke, nootachtige profiel de tannines van de wijn verzacht. Hartige, umami-rijke gerechten zoals risotto met champignons of aubergine met parmezaanse kaas bieden een vleesloos alternatief dat goed past bij de aardse ondertonen van de wijn.