

## Oldenburg

### Cooler Than Stellenbosch Red Blend 2021

- Varietal:** 54% Merlot, 39% Cabernet Sauvignon, and 7% Cabernet Franc.
- Origin:** Stellenbosch, South Africa.
- Vinification:** The grapes were harvested from a North-Easterly facing vineyard on Rondekop. They were stored overnight in a cold room, then destemmed and sorted by hand. The Cabernet Sauvignon and Cabernet Franc berries were crushed, while the Merlot berries were kept whole. The grapes underwent a five-day cold soak in tanks. Fermentation involved pump-overs performed one to three times daily. Once dry, the wine was gently pressed using a basket press. It was then returned to tanks to complete malolactic fermentation. The wine was transferred to French oak barrels, where it matured for 16 months. Of these barrels, 26% were new oak.
- Tasting notes:**
- Nose:** An inviting and vibrant nose offering aromas of black plums, maraschino cherries, rosemary, fennel, and newly turned earth. Hints of aniseed, olive tapenade, and juniper berry can also be found.
- Taste:** The palate is refreshing, with a balanced acidity and plush, yet firm, tannins. Flavors unfold into a bouquet of brambles, violets, and blackberries, complemented by notes of subtle vanilla, dark chocolate, mocha, rhubarb, and star anise.
- The wine is complex and inviting, with a lingering grapefruit and tobacco finish.
- Aging potential:** 5 years.
- Accolades:** John Platter's SA wine guide '25: 4\* 86 points – 2021 vintage.
- Food Pairing:** The Oldenburg Cooler Than CL Red Blend 2021, a vibrant Merlot-dominant blend, pairs wonderfully with rich meats like grilled steak (sirloin/beef fillet with chimichurri), lamb (burgers, shanks), venison, and poultry, hearty stews, and even mature cheeses, thanks to its dark fruit, chocolate, and subtle spice notes that complement savory dishes.



## Oldenburg

### Cooler Than Stellenbosch Red Blend 2021

- Variëteit:** 54% Merlot, 39% Cabernet Sauvignon, en 7% Cabernet Franc.
- Oorsprong:** Stellenbosch, Zuid-Afrika.
- Vinificatie:** De druiven werden geoogst in een wijngaard op Rondekop die op het noordoosten ligt. Ze werden een nacht in een koelcel bewaard, waarna ze met de hand werden ontsteeld en gesorteerd. De Cabernet Sauvignon- en Cabernet Franc-bessen werden geplet, terwijl de Merlot-bessen heel bleven. De druiven ondergingen een vijfdaagse koude inweking in tanks. Tijdens de gisting werd één tot drie keer per dag gepompt. Nadat de wijn droog was, werd hij voorzichtig geperst met behulp van een mandpers. Vervolgens werd hij teruggebracht naar tanks om de malolactische gisting te voltooien. De wijn werd overgebracht naar Franse eikenhouten vaten, waar hij 16 maanden rijpte. Van deze vaten was 26% nieuw eikenhout.
- Proefnotities:**
- Neus:** Een uitnodigende en levendige neus met aroma's van zwarte pruimen, maraschino-kersen, rozemarijn, venkel en vers omgewoelde aarde. Er zijn ook hints van anijszaad, olijventapenade en jeneverbessen te vinden.
- Smaak:** De smaak is verfrissend, met een evenwichtige zuurgraad en zachte, maar toch stevige tannines. De smaken ontvouwen zich tot een bouquet van bramen, viooltjes en bramen, aangevuld met subtiele tonen van vanille, donkere chocolade, mokka, rabarber en steranijs.
- De wijn is complex en uitnodigend, met een langdurige afdronk van grapefruit en tabak.
- Verouderingspotentieel:** 5 jaar.
- Onderscheidingen:** John Platter's SA wijngids '25: 4\* 86 punten – oogstjaar 2021.
- Past goed bij:** De Oldenburg Cooler Than CL Red Blend 2021, een levendige blend met een dominant aandeel merlot, past uitstekend bij rijk vlees zoals gegrilde steak (entrecote/ossenhaas met chimichurri), lamsvlees (burgers, schenkel), wild en gevogelte, hartige stoofschotels en zelfs gerijpte kazen, dankzij de tonen van donker fruit, chocolade en subtiele kruiden die een aanvulling vormen op hartige gerechten.