

Oldenburg Rondekop Rhodium 2021

- Varietal:** 55% Cabernet Franc, 35% Merlot, and 10% Cabernet Sauvignon.
- Origin:** Stellenbosch, South Africa.
- Vinification:** The grapes were hand-picked in small lug boxes and stored in a cool room overnight. Grapes were destemmed and sorted meticulously by hand on a sorting table. The Cabernet Franc and Merlot were processed as whole berries, whilst the Cabernet Sauvignon was crushed. A cold soak was done for 4-5 days. Punch downs were done 1-3 times per day. The wine was racked twice during fermentation and barrels were selected and blended 3 months prior to bottling, which occurred in December 2022.
- Tasting notes:**
- Nose:** It showcases a generous nose with fruity, herbal and floral characteristics; manifesting in notes of cranberries, sage and thyme in addition to lavender, fresh rose petals and a black cherry core.
- Taste:** The palate is stunningly vivacious in its softness and elegance that is typical of the Banghoek Valley. A fine, powdery tannin with a tight acidity creates the framework for a wine that over-delivers in the subtlety of its aromatics.
- Long, super-dry finish with lingering notes of blackberry and smoke. A complex, layered wine that is enjoyable now but built to age gracefully.
- Aging potential:** 10-15 years.
- Accolades:** John Platter's SA wine guide '25: 4.5* 93 points – 2021 vintage.
- Food Pairing:** The Oldenburg Rondekop Rhodium 2021, a Cabernet Franc-dominant blend, pairs beautifully with rich red meats like steak (sirloin, rump), barbecued pork, lamb, and beef Wellington, leveraging its intense fruit (blackcurrant) and spice (nutmeg, coffee) notes to cut through richness, while also working with Italian/South African dishes like risotto, beef dumplings (cheung fun), or melanzane, highlighting its complexity.



Oldenburg Rondekop Rhodium 2021

- Variëteit:** 55% Cabernet Franc, 35% Merlot en 10% Cabernet Sauvignon.
- Oorsprong:** Stellenbosch, Zuid-Afrika.
- Vinificatie:** De druiven werden met de hand geplukt in kleine kratten en 's nachts in een koele ruimte opgeslagen. De druiven werden ontsteeld en zorgvuldig met de hand gesorteerd op een sorteertafel. De Cabernet Franc en Merlot werden als hele bessen verwerkt, terwijl de Cabernet Sauvignon werd geplet. Er werd 4-5 dagen koud geweekt. Er werd 1-3 keer per dag geponst. De wijn werd tijdens de gisting twee keer overgeheveld en de vaten werden 3 maanden voor het bottelen, dat plaatsvond in december 2022, geselecteerd en gemengd.
- Proefnotities:**
- Neus:** Het heeft een rijke neus met fruitige, kruidige en bloemige kenmerken; dit komt tot uiting in tonen van veenbessen, salie en tijm, naast lavendel, verse rozenblaadjes en een kern van zwarte kersen.
- Smaak:** De smaak is verbluffend levendig in zijn zachtheid en elegantie, wat typerend is voor de Banghoek-vallei. Een fijne, poederachtige tannine met een strakke zuurgraad vormt het raamwerk voor een wijn die boven verwachting presteert in de subtiliteit van zijn aroma's.
- Lange, superdroge afdronk met aanhoudende tonen van bramen en rook. Een complexe, gelaagde wijn die nu al heerlijk is, maar ook geschikt is om mooi te rijpen.
- Verouderingspotentieel:** 10-15 jaar.
- Onderscheidingen:** John Platter's SA wijngids '25: 4.5* 93 punten – oogstjaar 2021.
- Past goed bij:** De Oldenburg Rondekop Rhodium 2021, een blend met een dominant aandeel Cabernet Franc, past uitstekend bij rijk rood vlees zoals biefstuk (entrecote, runderlende), geroosterd varkensvlees, lamsvlees en beef Wellington. De intense fruitige zwarte bessen, kruidige nootmuskaat en koffie tonen breken de rijke smaak, terwijl de wijn ook goed past bij Italiaanse/Zuid-Afrikaanse gerechten zoals risotto, rundvleesballetjes (cheung fun) of melanzane, waarbij de complexiteit van de wijn goed tot zijn recht komt.