

Oldenburg

Rondekop Stone Axe Syrah 2022

| | |
|-------------------------|--|
| Varietal: | Syrah. |
| Origin: | Stellenbosch, South Africa. |
| Vinification: | Grapes were harvested from a single high-altitude vineyard on Rondekop. The grapes were hand-picked in lug boxes and stored in a cool room overnight. 18% of grapes were whole bunch fermented and 82% were fermented as whole berries. The whole clusters were foot stomped and naturally fermented. 1-3 soft punch downs were done per day and the wine was racked 3 times during fermentation. The wine was aged for 18 months in a combination of a 2500L Austrian foudre as well as 300L and 500L French oak barrels |
| Tasting notes: | <p>Nose: This wine showcases vibrant aromas, practically bursting from the glass. Rhubarb, red cherry, and roasted beetroot mingle with inviting floral violet characters, while white and red pepper add a spicy kick, enhanced by subtle baking spice notes.</p> <p>Taste: On the palate, a racy acidity carries the fruit, balancing its weighty mouthfeel with finesse. Despite its depth, the wine maintains a fresh and vibrant palate, with light, refined tannins lending structure without overwhelming.</p> <p>Medium-to full-bodied with a rich, creamy, and supple texture, and a subtle minerality.</p> |
| Aging potential: | 10-15 years. |
| Accolades: | John Platter's SA wine guide '25: 4.5* 94 points – 2022 vintage. |
| Food Pairing: | The Oldenburg Rondekop Stone Axe Syrah 2022 pairs beautifully with bold, rich dishes like roast rack of lamb, juicy steak, slow-cooked beef stew, and barbecued meats, leveraging its peppery, dark fruit, and smoky notes to complement grilled, smoked, or spiced meats and hearty vegetarian dishes like mushroom risotto or roasted eggplant. Strong cheeses like blue cheese also make an excellent match. |



Oldenburg

Rondekop Stone Axe Syrah 2022

| | |
|--------------------------------|---|
| Variëteit: | Syrah. |
| Oorsprong: | Stellenbosch, Zuid-Afrika. |
| Vinificatie: | De druiven werden geoogst uit één enkele hooggelegen wijngaard op Rondekop. De druiven werden met de hand geplukt in kratten en 's nachts in een koele ruimte opgeslagen. 18% van de druiven werd in hele trossen gefermenteerd en 82% werd als hele bessen gefermenteerd. De hele trossen werden met de voeten gestampt en op natuurlijke wijze gefermenteerd. Er werd 1-3 keer per dag zacht geponst en de wijn werd tijdens de fermentatie 3 keer overgeheveld. De wijn heeft 18 maanden gerijpt in een combinatie van een 2500 liter Oostenrijkse foudre en 300 liter en 500 liter Franse eikenhouten vaten. |
| Proefnotities: | <p>Neus: Deze wijn heeft levendige aroma's die bijna uit het glas springen. Rabarber, rode kersen en geroosterde rode biet vermengen zich met uitnodigende bloemige viooltjes, terwijl witte en rode peper een pittige toets toevoegen, versterkt door subtiele bakkruiden.</p> <p>Smaak: In de mond draagt een pittige zuurgraad het fruit, waardoor het zware mondgevoel in balans wordt gebracht met finesse. Ondanks zijn diepte behoudt de wijn een frisse en levendige smaak, met lichte, verfijnde tannines die structuur geven zonder te overheersen.</p> <p>Medium tot volle body met een rijke, romige en soepele textuur en een subtiele mineraliteit.</p> |
| Verouderingspotentieel: | 10-15 jaar. |
| Onderscheidingen: | John Platter's SA wijngids '25: 4.5* 94 punten – oogstjaar 2022. |
| Past goed bij: | De Oldenburg Rondekop Stone Axe Syrah 2022 past uitstekend bij krachtige, rijke gerechten zoals geroosterd lamsrack, sappige steak, langzaam gegaarde runderstoofpot en barbecuevlees. De peperige, donkere fruit- en rokerige tonen vormen een perfecte aanvulling op gegrild, gerookt of gekruid vlees en hartige vegetarische gerechten zoals risotto met champignons of geroosterde aubergine. Ook sterke kazen zoals blauwe kaas passen uitstekend bij deze wijn. |