

Perdeberg

The Dry Land Collection Resolve Pinotage 2021

Varietal:	Pinotage.
Origin:	Paarl, South Africa.
Vinification:	Grapes were hand-harvested in February from two dry-land vineyard blocks (14 and 27 years old) in the Paarl area in the early morning to ensure coolness and optimal quality. After harvesting, the grapes were de-stemmed, and the berries were sorted. The berries underwent a two-day cold maceration period, a technique used to extract color and aromas from the skins before fermentation begins. The wine was fermented in stainless steel tanks for five days, with regular pump-overs to manage the cap and extract flavor and color. Following fermentation, the wine was matured for eighteen months in a combination of new and used 300- and 500-litre French oak barrels, with approximately thirty percent of the barrels being new oak. After bottling, the wine was aged for a further twelve months before release.
Tasting notes:	<p>Nose: Intense aromas of dark fruits like plums and berries, with notes of chocolate, spices, and a hint of mocha. According to James Suckling, the nose also features dark cherries, tea leaves, cloves, and tobacco.</p> <p>Taste: On the palate, the wine is full-bodied and smooth with an abundance of fruit nuances. It features a vast array of cherries and berries, a creamy texture, and is juicy and supple with berry-soaked tannins. The taste is layered with ripe fruit and a subtle touch of vanilla from the oak aging. A gentle, lush tannin structure gives the wine elegance and a long, fruity finish.</p>
Aging potential:	8-10 years.
Accolades:	John Platter's SA wine guide '25: 4* 87 points – 2021 vintage.
Food Pairing:	The Perdeberg The Dry Land Collection Resolve Pinotage 2021 pairs well with a variety of flavorful and robust dishes, including glazed pork ribs, lamb tikka masala, steaks venison, tuna steak and beef casserole or stews.



Perdeberg

The Dry Land Collection Resolve Pinotage 2021

Variëteit:	Pinotage.
Oorsprong:	Paarl, Zuid-Afrika.
Vinificatie:	De druiven werden in februari met de hand geoogst in twee droge wijngaarden (14 en 27 jaar oud) in de omgeving van Paarl, vroeg in de ochtend om de koelte en optimale kwaliteit te garanderen. Na de oogst werden de druiven ontleed en gesorteerd. De bessen ondergingen een koude maceratieperiode van twee dagen, een techniek die wordt gebruikt om kleur en aroma's uit de schillen te halen voordat de gisting begint. De wijn werd vijf dagen lang gefermenteerd in roestvrijstalen tanks, waarbij regelmatig werd overgepompt om de hoed te beheren en smaak en kleur te extraheren. Na de fermentatie werd de wijn achttien maanden gerijpt in een combinatie van nieuwe en gebruikte Franse eikenhouten vaten van 300 en 500 liter, waarbij ongeveer dertig procent van de vaten nieuw eikenhout was. Na het bottelen werd de wijn nog eens twaalf maanden gerijpt voordat hij op de markt kwam.
Proefnotities:	<p>Neus: Intense aroma's van donker fruit zoals pruimen en bessen, met tonen van chocolade, kruiden en een vleugje mokka. Volgens James Suckling bevat de neus ook donkere kersen, theebladeren, kruidnagel en tabak.</p> <p>Smaak: In de mond is de wijn vol en soepel met een overvloed aan fruitige nuances. Hij heeft een breed scala aan kersen en bessen, een romige textuur en wordt omschreven als sappig en soepel met bessenachtige tannines. De smaak is gelaagd met rijp fruit en een subtiele toets van vanille door de rijping. Een zachte, weelderige tanninestructuur geeft de wijn elegantie en een lange, fruitige afdronk. Recensenten merken een peperige, levendige en hartige afdronk op.</p>
Verouderingspotentieel:	8-10 jaar.
Onderscheidingen:	John Platter's SA wijngids '25: 4.5* 94 punten – oogstjaar 2022.
Past goed bij:	De Perdeberg The Dry Land Collection Resolve Pinotage 2021 past goed bij een verscheidenheid aan smaakvolle en robuuste gerechten, waaronder geglaceerde varkensribbetjes, lamstikka masala, hertenbiefstuk, tonijnbiefstuk en rundvleesstoofpotjes of -stoofschotels.