

## Perdeberg

### The Dry Land Collection Rossouw's Heritage 2023

**Varietal:** 63% Chenin Blanc, 13% Grenache Blanc, 12% Viognier, and 12% Verdelho.

**Origin:** Paarl, South Africa.

**Vinification:** The grapes are hard harvested from dryland vineyards in the Paarl/Swartland area, de-stemmed before a brief, two-hour period of skin contact. Only the clear, free-run juice was used for fermentation, allowing the concentrated fruit flavors of the dryland grapes to shine. No malolactic fermentation was performed, which preserves the wine's natural acidity and freshness. Half of the wine (50%) was matured for 10 months in 500-liter, second-fill French oak barrels to add structure and complexity without overpowering the fruit. The other half was presumably aged in stainless steel to maintain its vibrant fruit character. After aging, the white blend was created from 63% Chenin Blanc, 13% Grenache Blanc, 12% Viognier, and 12% Verdelho. The finished wine was then bottle-matured for six months before release.

**Tasting notes:** Nose: The bouquet features expressive aromas of citrus, passion fruit, litchi, and white pear. One review also notes ripe pear, citrus blossom, honeyed apple, and a hint of tropical fruit.

Taste: The palate is described as rich and creamy, with a soft texture. It includes notes of tropical fruit, red apple, and melon, rounded out by subtle vanilla and a hint of nutmeg from the oak maturation.

The wine concludes with a crisp, lively, and refreshing acidity that ensures a clean, long finish. It has depth and texture, with a waxy quality.

**Aging potential:** 5-8 years.

**Accolades:** John Platter's SA wine guide '25: 4.5\* 96 points – 2023 vintage.

**Food Pairing:** The Dry Land Collection Rossouw's Heritage 2023 pairs well with roast chicken, grilled fish, creamy dishes and cheeses, pork tenderloin and risotto.



## Perdeberg

### The Dry Land Collection Rossouw's Heritage 2023

**Variëteit:** 63% Chenin Blanc, 13% Grenache Blanc, 12% Viognier en 12% Verdelho.

**Oorsprong:** Paarl, Zuid-Afrika.

**Vinificatie:** De druiven worden hard geoogst uit droge wijngaarden in het Paarl/Swartland-gebied, ontsteeld en vervolgens gedurende twee uur kort in contact gebracht met de schil. Alleen het heldere, vrijlopende sap werd gebruikt voor de gisting, waardoor de geconcentreerde fruitsmaken van de droge druiven goed tot hun recht komen. Er vond geen malolactische gisting plaats, waardoor de natuurlijke zuurgraad en frisheid van de wijn behouden blijven. De helft van de wijn (50%) heeft 10 maanden gerijpt in 500 liter Franse eikenhouten vaten van tweede vulling om structuur en complexiteit toe te voegen zonder het fruit te overheersen. De andere helft is vermoedelijk gerijpt in roestvrij staal om het levendige fruitkarakter te behouden. Na rijping werd de witte blend samengesteld uit 63% Chenin Blanc, 13% Grenache Blanc, 12% Viognier en 12% Verdelho. De afgewerkte wijn werd vervolgens zes maanden op fles gerijpt voordat hij op de markt kwam.

**Proefnotities:** Neus: Het bouquet heeft expressieve aroma's van citrus, passievrucht, lychee en witte peer. Een recensie vermeldt ook rijpe peer, citrusbloesem, honingzoete appel en een vleugje tropisch fruit.

Smaak: De smaak wordt omschreven als rijk en romig, met een zachte textuur. Hij bevat tonen van tropisch fruit, rode appel en meloen, afgerond met subtiele vanille en een vleugje nootmuskaat van de rijping op eikenhout.

De wijn eindigt met een frisse, levendige en verfrissende zuurgraad die zorgt voor een zuivere, lange afdronk. Hij heeft diepte en textuur, met een wasachtige kwaliteit.

**Verouderingspotentieel:** 5-8 jaar.

**Onderscheidingen:** John Platter's SA wijngids '25: 4.5\* 96 punten – oogstjaar 2023.

**Past goed bij:** De Dry Land Collection Rossouw's Heritage 2023 past goed bij geroosterde kip, gegrilde vis, romige gerechten en kazen, varkenshaas en risotto.