

**Piekenierskloof**  
**The Trickster Cinsault 2023**

<b>Varietal:</b>	Cinsault.
<b>Origin:</b>	Olifantsrivier, South Africa.
<b>Vinification:</b>	The grapes are handpicked and then cooled overnight. The wine is made using 100% whole bunches of grapes. The fermentation process is conducted at a cool temperature (around 17°C) over seven days to preserve the fruit flavors and aromas. No extraction (such as pigeage or remontage) is done. The wine is unoaked. It spends three months on the lees (dead yeast cells) in the tank after being bottled, which adds texture and complexity without introducing oak flavors.
<b>Tasting notes:</b>	<p>Nose: The wine features prominent fruit notes, including raspberry, pomegranate, and cherries.</p> <p>Taste: The wine features prominent fruit notes, including raspberry, pomegranate, and cherries.</p> <p>It is well-balanced, with lively and fine tannins, and an elegant complexity that leads to a long finish.</p>
<b>Aging potential:</b>	3 years.
<b>Accolades:</b>	John Platter's SA wine guide '25: 4* 88 points – 2023 vintage.
<b>Food Pairing:</b>	The Piekenierskloof The Trickster Cinsault 2023, pairs well with Mediterranean flavours, ratatouille, summer salads, poultry, pork, pizza, seafood and sushi.



**Piekenierskloof**  
**The Trickster Cinsault 2023**

<b>Variëteit:</b>	Cinsault.
<b>Oorsprong:</b>	Olifantsrivier, Zuid-Afrika.
<b>Vinificatie:</b>	De druiven worden met de hand geplukt en vervolgens een nacht gekoeld. De wijn wordt gemaakt van 100% hele druiventrossen. Het fermentatieproces vindt plaats bij een koele temperatuur (ongeveer 17 °C) gedurende zeven dagen om de fruitsmaken en aroma's te behouden. Er vindt geen extractie plaats (zoals pigeage of remontage). De wijn is niet gerijpt op eikenhout. Na het bottelen ligt hij drie maanden op de gistresten (dode gistcellen) in de tank, wat textuur en complexiteit toevoegt zonder eikenhoutaroma's te introduceren.
<b>Proefnotities:</b>	<p>Neus: De wijn heeft uitgesproken fruitige tonen, waaronder framboos, granaatappel en kersen.</p> <p>Smaak: De wijn heeft uitgesproken fruitige tonen, waaronder framboos, granaatappel en kersen.</p> <p>Het is evenwichtig, met levendige en fijne tannines, en een elegante complexiteit die leidt tot een lange afdronk.</p>
<b>Verouderingspotentieel:</b>	3 jaar.
<b>Onderscheidingen:</b>	John Platter's SA wijngids '25: 4* 88 punten – oogstjaar 2023.
<b>Past goed bij:</b>	De Piekenierskloof The Trickster Cinsault 2023 past goed bij mediterrane smaken, ratatouille, zomerse salades, gevogelte, varkensvlees, pizza, zeevruchten en sushi.