

## Saronsberg Full Circle Red 2021

**Varietal:** Rhone-style blend of 76% Shiraz, 12% Grenache, 9% Mourvèdre, 2% Viognier, 1% Roussanne.  
**Origin:** Tulbagh, South Africa.

**Vinification:** The Grapes were hand-picked in the early morning to retain freshness and force-cooled to 4°C. The Shiraz and Mourvèdre underwent rigorous bunch and berry sorting on vibration tables. Berries were gently crushed into a satellite tank and deposited separately into open-top fermenters. The must was de-juiced by approximately 10% and given a cold soak for 3 days at 9°C under a protective blanket of CO<sub>2</sub>, with daily pump-overs. Following cold soak, Shiraz and Mourvèdre were inoculated and fermented with controlled temperatures and manual cap management. Shiraz had an extended maceration of 21 days on skins, while Mourvèdre and Viognier were fermented separately, the latter in barrels. Malolactic fermentation occurred in barrels. After this, the wines remained on gross lees for 11 months before blending. The blended wine was aged in 100% new Allier French oak barrels for a total of 20 months.

**Tasting notes:** Nose: Intense aromas of ripe plum, red berries (including black cherries and blackberries), and delicate floral notes (like violets) with subtle undertones of spice and a hint of mocha or tobacco.

Taste: A full-bodied and fleshy mouthfeel with depth and clarity of fruit. The prominent fruit flavors are balanced by well-integrated oak and finely crafted, firm yet accessible tannins with a peppery, savoury, and smoky finish.

Full body and well-integrated oak with firm yet accessible tannins, leading to a complex and lingering finish.

**Aging potential:** 8-10 years.

**Accolades:** John Platter's SA wine guide '25: 4.5\* 94 points – 2022 vintage.

**Food Pairing:** The Saronsberg Full Circle Red 2021 pairs best with rich, robust, and grilled dishes like grilled or roast beef, lamb shoulder, venison, mushroom risotto and hearty stews.



## Saronsberg Full Circle Red 2021

**Variëteit:** Rhône-stijl blend van 76% Shiraz, 12% Grenache, 9% Mourvèdre, 2% Viognier, 1% Roussanne.  
**Oorsprong:** Tulbagh, Zuid-Afrika.

**Vinificatie:** De druiven werden 's morgens vroeg met de hand geplukt om hun versheid te behouden en vervolgens gekoeld tot 4 °C. De Shiraz en Mourvèdre werden grondig gesorteerd op triltafels. De druiven werden voorzichtig geplet in een satelliettank en apart in open fermentatievaten gedaan. Het most werd voor ongeveer 10% ontdaan van sap en gedurende 3 dagen bij 9 °C onder een beschermende deken van CO<sub>2</sub> koud geweekt, met dagelijkse overpompen. Na de koude weekbeurt werden de Shiraz en Mourvèdre geïnoculeerd en gefermenteerd bij gecontroleerde temperaturen en met handmatig kapbeheer. De Shiraz onderging een langere maceratie van 21 dagen op de schillen, terwijl de Mourvèdre en Viognier afzonderlijk werden gefermenteerd, de laatste in vaten. De malolactische gisting vond plaats in vaten. Daarna bleven de wijnen 11 maanden op de grove droesem liggen voordat ze werden gemengd. De gemengde wijn werd in totaal 20 maanden gerijpt in 100% nieuwe Allier Franse eikenhouten vaten.

**Proefnotities:** Neus: Intense aroma's van rijpe pruimen, rode bessen (waaronder zwarte kersen en bramen) en delicate bloemige tonen (zoals viooltjes) met subtiele ondertonen van kruiden en een vleugje mokka of tabak.

Smaak: Een volle en vlezige mondgevoel met diepte en helderheid van fruit. De prominente fruitsmaken worden in evenwicht gehouden door goed geïntegreerd eikenhout en fijn bewerkte, stevige maar toegankelijke tannines met een peperige, hartige en rokerige afdronk.

Vol en goed geïntegreerd eikenhout met stevige maar toegankelijke tannines, wat leidt tot een complexe en langdurige afdronk.

**Verouderingspotentieel:** 8-10 jaar.

**Onderscheidingen:** John Platter's SA wijngids '25: 4.5\* 94 punten – oogstjaar 2022.

**Past goed bij:** De Saronsberg Full Circle Red 2021 past het best bij rijke, robuuste en gegrilde gerechten zoals gegrild of orast rundvlees, lamsschouder, hertenvlees, champignonrisotto en hartige stoofschotels.