

Saronsberg
Provenance Shiraz 2021



Varietal: Shiraz.

Origin: Tulbagh, South Africa.

Vinification: Grapes were hand-picked in the early morning and immediately force-cooled to 4°C to preserve fruit purity and prevent oxidation. They were then meticulously hand-sorted on vibrating tables. Depending on the vineyard parcel, the berries were gently crushed or kept whole before being transferred into open and closed fermenters. The must (crushed grapes) was de-juiced by 8-12% to increase concentration. A cold soak of 3 to 5 days at 8-9°C under a protective CO2 blanket was performed, with daily pump-overs. The total time on skins varied from 11 to 24 days. The wine was then pressed, with the press fraction separated from the free-run wine. The wine was transferred into 300-liter Allier French oak barrels (30% new and 70% second/third-fill) where malolactic fermentation was completed.

Tasting notes: Nose: Aromas are a heady mix of violets and delicate floral notes, with hints of spice, mint, eucalyptus, and occasionally chocolate, fynbos (South African native herbs), and vanilla.

Taste: The mouthfeel is full-bodied and juicy with a blend of red berry (raspberry, strawberry) and black fruit flavors (plum, black cherry, cassis, mulberry). These are supported by a savory quality, integrated oak, and notes of pepper, leather, smoke, tobacco, and liquorice.

It has finely crafted, soft-textured tannins and a silken, layered fruity finish that is long and pleasant.

Aging potential: 5-7 years.

Accolades: John Platter's SA wine guide '25: 4* 89 points – 2022 vintage.

Food Pairing: The Saronsberg Provenance Shiraz 2021 pairs best with rich, robust, and grilled dishes like grilled or orast beef, lamb shoulder, venison, mushroom risotto and hearty stews.

Saronsberg
Provenance Shiraz 2021

Variëteit: Shiraz.

Oorsprong: Tulbagh, Zuid-Afrika.

Vinificatie: De druiven werden 's morgens vroeg met de hand geplukt en onmiddellijk gekoeld tot 4 °C om de zuiverheid van het fruit te behouden en oxidatie te voorkomen. Vervolgens werden ze zorgvuldig met de hand gesorteerd op triltafels. Afhankelijk van het perceel werden de bessen voorzichtig geplet of heel gelaten voordat ze werden overgebracht naar open en gesloten gistingsvaten. Het most (geplette druiven) werd voor 8-12% ontdaan van sap om de concentratie te verhogen. Er werd een koude inweking van 3 tot 5 dagen bij 8-9 °C onder een beschermende CO2-deken uitgevoerd, met dagelijkse overpompen. De totale tijd op de schillen varieerde van 11 tot 24 dagen. De wijn werd vervolgens geperst, waarbij de persfractie werd gescheiden van de vrijlopende wijn. De wijn werd overgebracht naar 300 liter Allier Franse eikenhouten vaten (30% nieuw en 70% tweede/derde vulling) waar de malolactische gisting werd voltooid.

Proefnotities: Neus: De aroma's zijn een bedwelmende mix van viooltjes en delicate bloemige tonen, met hints van kruiden, munt, eucalyptus en af en toe chocolade, fynbos (inheemse Zuid-Afrikaanse kruiden) en vanille.

Smaak: De smaak is vol en sappig met een mix van rode bessen (framboos, aardbei) en zwarte vruchten (pruim, zwarte kers, cassis, moerbei). Deze worden ondersteund door een hartige kwaliteit, geïntegreerd eikenhout en tonen van peper, leer, rook, tabak en zoethout.

Het heeft fijn bewerkte, zacht gestructureerde tannines en een zijdezachte, gelaagde fruitige afdronk die lang en aangenaam is.

Verouderingspotentieel: 5-7 jaar.

Onderscheidingen: John Platter's SA wijngids '25: 4* 89 punten – oogstjaar 2022.

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