

Saronsberg
Seismic Rooi 2022

- Varietal:** Bordeaux blend composed of Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot, and Malbec.
- Origin:** Tulbagh, South Africa.
- Vinification:** The winemaking process involves specific steps for each grape variety in the blend. The grapes were fermented in both open and closed fermenters. A cold soak of 4 to 5 days at 8°C was performed after dejuicing. Fermentation was initiated with BM45 and D254 yeasts. Pump-overs and manual punch-downs were used during cold soak and fermentation. Malbec, Petit Verdot, and Merlot were pressed early, while Cabernet Sauvignon and Cabernet Franc underwent extended maceration on skins for 10 to 28 days for optimal colour and flavour extraction. The wines were pressed into 300-liter Allier French oak barrels (38% new, 62% second-fill) for malolactic fermentation and aging. Total barrel aging was 20 months.
- Tasting notes:** Nose: A vibrant bouquet of cassis, red currant, and plum, subtly complemented by notes of cedar and tobacco leaf. It also has seductive, measured notes of oak.
- Taste: Full of flavor with a seamless fusion of ripe black fruit, subtle spicy notes, and earthy undertones.
- A full-bodied red wine with fine-grained, well-balanced, yet firm tannins. It possesses remarkable balance, elegance, and a refined, lingering finish.
- Aging potential:** 8-12 years.
- Accolades:** John Platter's SA wine guide '25: 4.5* 89 points – 2022 vintage.
- Food Pairing:** The Saronsberg Seismic Rooi 2022 is a robust, full-bodied red blend that pairs beautifully with rich, hearty, and flavorful dishes like barbecued beef steak, lamb, venison, tagines, tandoori and beef bourguignon.



Saronsberg
Seismic Rooi 2022

- Variëteit:** Bordeaux-blend bestaande uit Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot en Malbec.
- Oorsprong:** Tulbagh, Zuid-Afrika.
- Vinificatie:** Het wijnbereidingsproces omvat specifieke stappen voor elke druivensoort in de blend. De druiven werden gefermenteerd in zowel open als gesloten fermentatievaten. Na het ontpitten werd een koude inweking van 4 tot 5 dagen bij 8 °C uitgevoerd. De fermentatie werd gestart met BM45- en D254-gisten. Tijdens de koude inweking en fermentatie werd gebruik gemaakt van overpompen en handmatig onderdompelen. Malbec, Petit Verdot en Merlot werden vroeg geperst, terwijl Cabernet Sauvignon en Cabernet Franc een langere maceratie op de schillen ondergingen van 10 tot 28 dagen voor een optimale kleur- en smaakextractie. De wijnen werden geperst in Franse eikenhouten vaten van 300 liter uit Allier (38% nieuw, 62% tweede vulling) voor malolactische gisting en rijping. De totale vatrijping bedroeg 20 maanden.
- Proefnotities:** Neus: Een levendig bouquet van cassis, rode bessen en pruimen, subtiel aangevuld met tonen van cederhout en tabaksbladeren. Het heeft ook verleidelijke, gematigde tonen van eikenhout.
- Smaak: Vol van smaak met een naadloze combinatie van rijp zwart fruit, subtiele kruidige tonen en aardse ondertonen.
- Een volle rode wijn met fijne, evenwichtige maar toch stevige tannines. Hij heeft een opmerkelijke balans, elegantie en een verfijnde, langdurige afdrank.
- Verouderingspotentieel:** 8-12 jaar.
- Onderscheidingen:** John Platter's SA wijngids '25: 4.5* 89 punten – oogstjaar 2022.
- Past goed bij:** De Saronsberg Seismic Rooi 2022 is een robuuste, volle rode blend die uitstekend past bij rijke, hartige en smaakvolle gerechten zoals gebarbecuede biefstuk, lam, hert, tajines, tandoori en boeuf bourguignon.