

Thelema Shiraz 2021



Varietal:	Shiraz.
Origin:	Stellenbosch, South Africa.
Vinification:	Thelema's emphasises on minimal intervention. The grapes are handpicked at optimal ripeness, genrlty de-stemmed. An additional vibrating table is used to remove all "matter other than grapes" (MOG). To ensure controlled and desired flavour, the fruit is pumped into stainless steel tanks and inoculated with commerical yeast. Punch-downs are done twice daily to ensure optimal colour, tannin and flavour extaction from the skins. Once the alcoholic fermentation is complete the wine is drained off the skins, moved to a holding tank, then barreled down. Malolactic fermentation takes place in the barrels. The wine is aged for 18 months in 225l French oak barrels.
Tasting notes:	Nose: Inviting and expressive, with primary aromas of dark berries, ripe plum, cassis, and mulberry. Spicier vintages may have prominent notes of black pepper or white pepper, subtle oak spice, and sometimes a hint of dried herbs or fynbos (wild brush). Taste: Full-bodied with a smooth, soft, and velvety texture. Flavors mirror the aromas, with rich dark fruit (black cherry, blackcurrant) balanced by a savoury edge and fine, well-integrated tannins. Long, smooth, and persistent, often with lingering notes of spice and a subtle smoky or toasted oak aftertaste.
Aging potential:	10-15 jaar.
Accolades:	John Platter's SA wine guide'25: 4.5* 91 points – 2022 vintage.
Food Pairing:	Thelema Shiraz pairs well with grilled meats, meaty casseroles like venison stew or beef short ribs, and mature cheeses such as aged Gouda. For more adventurous pairings, try it with mushroom risotto, or a surprisingly delightful combination of dark chocolate-covered espresso beans.

Thelema Shiraz 2021

Variëteit:	Shiraz.
Oorsprong:	Stellenbosch, Zuid-Afrika.
Vinificatie:	Thelema legt de nadruk op minimale interventie. De druiven worden met de hand geplukt wanneer ze optimaal rijp zijn en voorzichtig ontsleed. Een extra triltafel wordt gebruikt om alle "materiaal dat geen druiven zijn" (MOG) te verwijderen. Om een gecontroleerde en gewenste smaak te garanderen, wordt het fruit in roestvrijstalen tanks gepompt en geïnoculeerd met commerciële gist. Twee keer per dag wordt er geponst om een optimale kleur, tannine en smaak uit de schillen te halen. Zodra de alcoholische gisting is voltooid, wordt de wijn van de schillen afgetapt, overgebracht naar een opslagtank en vervolgens in vaten gedaan. De malolactische gisting vindt plaats in de vaten. De wijn rijpt 18 maanden in Franse eikenhouten vaten van 225 liter.
Proefnotities:	Neus: Uitnodigend en expressief, met primaire aroma's van donkere bessen, rijpe pruimen, cassis en moerbeien. Kruidigere jaargangen kunnen prominente tonen van zwarte peper of witte peper hebben, subtiele eikenhoutkruiden en soms een vleugje gedroogde kruiden of fynbos. Smaak: Vol met een zachte, soepele en fluweelachtige textuur. De smaken weerspiegelen de aroma's, met rijk donker fruit (zwarte kersen, zwarte bessen) in balans gebracht door een hartige toets en fijne, goed geïntegreerde tannines. Lang, zacht en aanhoudend, vaak met een nasmaak van kruiden en een subtiele rokerige of geroosterde eikenhouten afdronk.
Verouderingspotentieel:	10-15 jaar.
Onderscheidingen:	John Platter's SA wijngids '25: 4.5* 91 punten – oogstjaar 2022.
Past goed bij:	Thelema Shiraz past goed bij gegrild vlees, vlezige ovenschotels zoals hertenstoofpot of runderrribben, en gerijpte kazen zoals oude Gouda. Voor meer avontuurlijke combinaties kunt u het proberen met champignonrisotto of een verrassend heerlijke combinatie van met pure chocolade omhulde espressobonen.