

Sutherland
Lisa Grenache 2021



Sutherland
Lisa Grenache 2021

Variëteit: Grenache.

Oorsprong: Elgin, Zuid-Afrika.

Vinificatie: De druiven werden geplukt tijdens een vroege en snelle oogstperiode, met een suikergehalte tussen 24,6 en 25,6 °Brix. De wijnbereidingsmethode omvat ondergedompelde gisting, wat bijdraagt aan een complexe en gestructureerde wijn. Er worden specifieke commerciële gisten gebruikt, Melody en ICV Gre, en de gisting vindt plaats bij een gecontroleerde temperatuur van 24 °C (75 °F). Na de gisting rijpt de wijn 18 maanden in 12 jaar oude rode wijnvaten. Door oudere vaten te gebruiken wordt de invloed van nieuw eikenhout geminimaliseerd, waardoor de fruit- en oorsprongkenmerken centraal staan. Er wordt slechts één keer overgeheveld (het overbrengen van de wijn van het ene vat naar het andere om het bezinksel te scheiden) voordat de wijn wordt geklaard en gebotteld.

Proefnotities: Neus: Een combinatie van rozen en rijpe frambozen, met hints van zoete kaneel en nootmuskaat.

Smaak: De smaak wordt omschreven als weelderig en sappig, met diepe kersen-, verse aardbeien- en rode fruitsmaken. Sommige recensies uit de community merken ook een hartige toets en een vleugje witte kruiden op.

De wijn heeft fijne, rijpe tannines en een elegante zuurgraad, wat zorgt voor een ingetogen, gestructureerde en levendige afdrank.

Verouderingspotentieel: 10 jaar.

Onderscheidingen: John Platter's SA wijngids '25: 4.5* 90 punten – oogstjaar 2021.

Past goed bij: De Sutherland Lisa Grenache 2021 past goed bij verschillende gerechten, vooral bij melanzana parmigiana, gevogelte en eend, lamsvlees en rundvlees, en pittige gerechten zoals Marokkaanse tajines en Indiase curry's.

Varietal: Grenache.

Origin: Elgin, South Africa.

Vinification: The grapes were picked during an early and quick harvest period, with grape sugars measuring between 24.6 - 25.6 °Brix. The winemaking method involves submerged cap fermentation, which helps provide a complex and structured wine. Specific commercial yeasts, Melody and ICV Gre, are used, and fermentation occurs at a controlled temperature of 24 °C (75 °F). Following fermentation, the wine is aged for 18 months in 12-year-old red wine barrels. The use of older barrels minimizes new oak influence, allowing the fruit and origin characteristics to be the focus. Only one racking (transferring the wine from one barrel to another to separate it from sediment) is applied before the wine is fined and bottled.

Tasting notes: Nose: An assembly of roses and ripe raspberries, with hints of sweet cinnamon and nutmeg.

Taste: The palate is described as luscious and juice-forward, with deep cherry, fresh strawberry, and red fruit flavors with a savory edge and a hint of white spice.

The wine has fine, ripe tannins and an elegant acidity, creating a reserved, structured, and vibrant finish.

Aging potential: 10 years.

Accolades: John Platter's SA wine guide'25: 4.5* 90 points – 2021 vintage.

Food Pairing: The Sutherland Lisa Grenache 2021 pairs well with a variety of dishes, especially melanzana parmigiana, poultry and duck, lamb and beef and spicy food like Moroccan tagines and Indian curries.