

Sutherland
Sarah Red 2018



Varietal: Bordeaux blend composed of 65% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, and 15% Petit Verdot.
Origin: Elgin, Zuid-Afrika.

Vinification: Grapes were gently de-stemmed, while retaining as many whole berries as possible, before being transferred to stainless steel fermenters. The tanks were inoculated with a specific commercial yeast strain, and fermentation occurred at a controlled temperature of 26°C. A combination of aerative pump-overs and punch-downs was used to ensure optimal extraction of color, tannins, and flavor from the skins. Once alcoholic fermentation was complete, the wine was drained off the skins and moved to barrels where malolactic fermentation took place. The wine aged for 18 months in 225L French oak barrels, 40% of which were new oak.

Tasting notes: Nose: Inviting aromas of cassis (blackcurrant), mint, tomato leaf, and dried herbs.

Taste: A full-bodied and intense wine with flavors of dark plums, blackcurrant fruit, spicy licorice, and mocha.

It has robust, silky tannins, an inviting roasted spice note, and a long, lingering finish with undertones of forest floor and tobacco leaf.

Aging potential: 10 years.

Accolades: John Platter's SA wine guide '25: 4.5* 92 points – 2018 vintage.

Food Pairing: The Sutherland Sarah Red 2018 pairs well with a variety of rich, savory dishes, and is specifically recommended with nearly all red meat, including prime rib, New York strip, and filet mignon.

Sutherland
Sarah Red 2018

Variëteit: Bordeaux-blend bestaande uit 65% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot en 15% Petit Verdot.
Oorsprong: Elgin, Zuid-Afrika.

Vinificatie: De druiven werden voorzichtig ontleed, waarbij zoveel mogelijk hele bessen behouden bleven, voordat ze naar roestvrijstalen gistingstanks werden overgebracht. De tanks werden geïnoculeerd met een specifieke commerciële giststam en de gisting vond plaats bij een gecontroleerde temperatuur van 26 °C. Er werd een combinatie van beluchtende overpompen en onderdempelen gebruikt om een optimale extractie van kleur, tannines en smaak uit de schillen te garanderen. Nadat de alcoholische gisting was voltooid, werd de wijn van de schillen afgetapt en overgebracht naar vaten waar de malolactische gisting plaatsvond. De wijn rijpte 18 maanden in Franse eikenhouten vaten van 225 liter, waarvan 40% nieuw eikenhout was.

Proefnotities: Neus: Aantrekkelijke aroma's van cassis (zwarte bes), munt, tomatenblad en gedroogde kruiden.

Smaak: Een volle en intense wijn met aroma's van donkere pruimen, zwarte bessen, kruidige zoethout en mokka.

Het heeft robuuste, zijdezachte tannines, een uitnodigende geroosterde kruidige toets en een lange, aanhoudende afdrank met ondertonen van bosgrond en tabaksblad.

Verouderingspotentieel: 10 jaar.

Onderscheidingen: John Platter's SA wijngids '25: 4.5* 92 punten – oogstjaar 2018.

Past goed bij: De Sutherland Sarah Red 2018 past goed bij een verscheidenheid aan rijke, hartige gerechten en wordt met name aanbevolen bij bijna alle soorten rood vlees, waaronder prime rib, New York strip en filet mignon.