

Perdeberg

The Dry Land Collection Joseph's Legacy 2021

Varietal:	60% Shiraz, 19% Grenache Noir, 15% Mourvèdre, and 6% Cinsault.
Origin:	Paarl, South Africa.
Vinification:	Grapes were picked in March 2023. The harvest was later than usual due to a cool growing season and cooler-than-normal harvest period, which resulted in high-quality wines. Grapes are handpicked at optimum ripeness. The grapes were gently destemmed and sorted. A two-day cold maceration took place to extract the maximum fruit flavours and intense colour. The juice was fermented in stainless steel tanks for seven days, with regular pump-overs for five days. The wine was made in a wooded style and matured for 18 months in French oak barrels (300 and 500-liter barrels). Of these, 20% were new French oak barrels, with the balance being older barrels. After the final blend was decided, the wine underwent a further 12 to 18 months of bottle maturation before release.
Tasting notes:	<p>Nose: Intense aromas of black pepper, dried spice, ripe cherries, juicy plums, red berries, and a delicate hint of vanilla from the oak aging.</p> <p>Taste: It is full-bodied, structured yet elegant, with layered tones of spices, peppery notes, and red berries. Reviewers note a rich and complex mouthfeel with flavors of cloves, coriander, and chocolate icing.</p> <p>The tannins are smooth and well-integrated, with a silky, long, and velvety finish that leaves a pleasant fruity and spicy persistence.</p>
Aging potential:	10 years.
Accolades:	John Platter's SA wine guide '25: 4.5* 90 points – 2021 vintage.
Food Pairing:	The Perdeberg The Dry Land Collection Joseph's Legacy 2021 is a full-bodied red blend that pairs excellently with flame grilled steaks or tenderloin, venison and other game meats, beef casserole or lamb ragu paste, aged cheeses and grilled vegetables.



Perdeberg

The Dry Land Collection Joseph's Legacy 2021

Variëteit:	60% Shiraz, 19% Grenache Noir, 15% Mourvèdre, and 6% Cinsault.
Oorsprong:	Paarl, Zuid-Afrika.
Vinificatie:	De druiven werden in maart 2023 geplukt. De oogst vond later dan normaal plaats vanwege een koel groeiseizoen en een koelere oogstperiode dan normaal, wat resulteerde in wijnen van hoge kwaliteit. De druiven worden met de hand geplukt wanneer ze optimaal rijp zijn. De druiven werden voorzichtig ontteld en gesorteerd. Er vond een tweedaagse koude maceratie plaats om de maximale fruitsmaken en intense kleur te extraheren. Het sap werd zeven dagen lang gefermenteerd in roestvrijstalen tanks, waarbij het gedurende vijf dagen regelmatig werd overgepompt. De wijn werd gemaakt in een houtgerijpte stijl en rijpte 18 maanden in Franse eikenhouten vaten (vaten van 300 en 500 liter). Hiervan was 20% nieuw Frans eikenhout, de rest waren oudere vaten. Nadat de uiteindelijke blend was bepaald, onderging de wijn nog eens 12 tot 18 maanden flesrijping voordat hij op de markt kwam.
Proefnotities:	<p>Neus: Intense aroma's van zwarte peper, gedroogde kruiden, rijpe kersen, sappige pruimen, rode bessen en een delicate hint van vanille door de rijping op eikenhout.</p> <p>Smaak: Het is een volle, gestructureerde maar elegante wijn, met gelaagde tonen van kruiden, peperige accenten en rode bessen. Recensenten merken een rijk en complex mondgevoel op met smaken van kruidnagel, koriander en chocoladeglazuur.</p> <p>De tannines zijn zacht en goed geïntegreerd, met een zijdezachte, lange en fluweelachtige afdronk die een aangename fruitige en kruidige persistentie achterlaat.</p>
Verouderingspotentieel:	10 jaar.
Onderscheidingen:	John Platter's SA wijngids '25: 4.5* 90 punten – oogstjaar 2021.
Past goed bij:	De Perdeberg The Dry Land Collection Joseph's Legacy 2021 is een volle rode blend die uitstekend past bij op houtskool gegrilde steaks of ossenhaas, hertenvlees en ander wild, rundvleesstoofpot of lamsragout, gerijpte kazen en gegrilde groenten.