

Thelema
Cabernet Sauvignon 2021



Varietal: Cabernet Sauvignon.

Origin: Stellenbosch, South Africa.

Vinification: The 2021 vintage was warm and dry, resulting in a balanced, well structured wine with good intensity. The grapes were hand-picked, de-stemmed and sorted. Fermentation occurred in stainless steel tanks using specific yeast, with punch-downs twice daily to optimize flavour and colour extraction. The wine matured in French oak barrels for 18 months, including 40% new oak.

Tasting notes: Nose: The bouquet is complex and layered, featuring prominent notes of blackcurrant leaf, roasted coffee bean, and pencil shavings, with underlying hints of leather, cedar wood, and tobacco leaf. Some reviewers also mention nuances of violets and earth.

Taste: Ripe blackberry, dark chocolate, and cassis, balanced by vibrant acidity and a powerful, structured mouthfeel. The tannins are firm, fine-grained, and provide excellent grip and depth without overpowering the wine's elegance.

It is a full-bodied, bone-dry wine that still presents a lovely, sweet fruit character on the palate.

Aging potential: 10-15 years.

Accolades: John Platter's SA wine guide '25: 5* 95 points – 2021 vintage.

Food Pairing: The Thelema Cabernet Sauvignon 2021 pairs best with rich, hearty dishes, especially roast or grilled lamb and grilled beef. The wine's robust structure and firm tannins are balanced by the fat and protein in these dishes, while its complex flavors of blackcurrant, dark chocolate, and mint complement the rich, savory notes of the food.

Thelema
Cabernet Sauvignon 2021

Variëteit: Cabernet Sauvignon.

Oorsprong: Stellenbosch, Zuid-Afrika.

Vinificatie: Het oogstjaar 2021 was warm en droog, wat resulteerde in een evenwichtige, goed gestructureerde wijn met een mooie intensiteit. De druiven werden met de hand geplukt, ontsieeld en gesorteerd. De gisting vond plaats in roestvrijstalen tanks met behulp van specifieke gist, waarbij tweemaal per dag werd geponst om de smaak- en kleurextractie te optimaliseren. De wijn rijpte 18 maanden in Franse eikenhouten vaten, waarvan 40% nieuw eiken.

Proefnotities: Neus: Het bouquet is complex en gelaagd, met prominente tonen van zwarte bessenbladeren, gebrande koffiebonen en potloodslijpsel, met onderliggende hints van leer, cederhout en tabaksbladeren. Sommige recensenten noemen ook nuances van viooltjes en aarde.

Smaak: Rijpe bramen, donkere chocolade en cassis, in balans gebracht door een levendige zuurgraad en een krachtig, gestructureerd mondgevoel. De tannines zijn stevig, fijnkorrelig en zorgen voor een uitstekende grip en diepte zonder de elegantie van de wijn te overheersen.

Het is een volle, kurkdroge wijn die toch een heerlijk, zoet fruitkarakter in de mond heeft.

Verouderingspotentieel: 10-15 jaar.

Onderscheidingen: John Platter's SA wijngids '25: 5* 95 punten – oogstjaar 2021.

Past goed bij: De Thelema Cabernet Sauvignon 2021 past het best bij rijke, hartige gerechten, vooral geroosterd of gegrild lamsvlees en gegrild rundvlees. De robuuste structuur en stevige tannines van de wijn worden in evenwicht gehouden door het vet en de eiwitten in deze gerechten, terwijl de complexe smaken van zwarte bessen, donkere chocolade en munt een aanvulling vormen op de rijke, hartige tonen van het eten.