

Thelema
Merlot Reserve 2021



Thelema
Merlot Reserve 2021

Variëteit: Merlot.

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, ontleed 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 25% nieuw eiken.

Proefnotities: Neus: Uitnodigende aroma's van rijpe rode kersen, sappige pruimen en pure chocolade.

Smaak: Vol met een zachte, ronde en fluweelachtige textuur, met aroma's van zwarte bessen, rode bessen en kruiden, met een vleugje vanille-eikenhout.

Langdurig, gracieus en bevredigend, met een blijvende indruk van de finesse van de wijn, soms met hints van donkere chocolade.

Verouderingspotentieel: 10-15 jaar.

Onderscheidingen: John Platter's SA wijngids '25: 4.5* 94 punten – oogstjaar 2021.

Past goed bij: De Thelema Merlot 2021 past goed bij verschillende hartige gerechten, zoals lamsvlees, rundvlees, geroosterde eend met een bessensaus en risotto met champignons. Dankzij zijn zachte tannines en rijke fruitprofiel is deze wijn zeer veelzijdig.

Varietal: Merlot.

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 25% new oak.

Tasting notes: Nose: Inviting aromas of ripe red cherries, luscious plum, and dark chocolate.

Taste: Full-bodied with a soft, round, and velvety texture, offering flavors of blackcurrants, red berries, and spices, with a touch of vanilla oak.

Long-lasting, graceful, and satisfying, leaving a lasting impression of the wine's finesse, sometimes with hints of dark chocolate.

Aging potential: 10-15 years.

Accolades: John Platter's SA wine guide'25: 4.5* 94 points – 2021 vintage.

Food Pairing: The Thelema Merlot 2021 pairs well with a variety of hearty dishes including lamb, beef, roasted duck with a berry reduction sauce, and mushroom risotto. Its smooth tannins and rich fruit profile make it a versatile pairing option.