

Saronsberg Syrah

ROBU²ST
W I J N I M P O R T

Producent: Saronsberg Cellar

Druivenras(sen): Syrah 100%

Streek & Land: Tulbagh, West-Kaap, Zuid Afrika

Karakter: Volle rode wijn met tonen van rijp zwart, kruidig met een bessig karakter en een elegante houttoets. In de smaak sappig, rijk, kruidig met een fijne tanninestructuur en lange afdronk.

Wijnbereiding: Na de handmatige oogst worden de druiven terug gekoeld naar 4°C en worden de trossen gesorteerd en ontsteelt. Na een reductieve koude inweking van 3 tot 5 dagen vergist het sap op een temperatuur van 24°C met regelmatige overpompings. Na de vergisting wordt de wijn overgebracht naar 300L eiken houten vaten van Frans eiken, 80% van deze vaten wordt jaarlijks vernieuwd, de overige 20% is tweedejaars. In de vaten ondergaat de wijn een malolactische gisting waarbij het harde appelzuur in de wijn wordt omgezet naar het zachtere melkzuur. Na 20 maanden op vat wordt de wijn gefilterd en gebotteld.

Producent & gebied: Saronsberg, opgericht in 2004 in de Tulbagh vallei, is een van de meest bekroonde wijnmakerijen van Zuid-Afrika. Het succes kwam na tegenslagen, zoals een verwoestende brand kort na de aankoop van de boerderij. Een geheel nieuwe wijnkelder, ontworpen met wijnmaker Dewaldt Heyns, werd gebouwd, met nadruk op functionaliteit en esthetiek. De wijnmakerij omvat een proefkamer met de Saronsberg Collection, een permanente tentoonstelling van Zuid-Afrikaanse kunst. De moderne fermentatiekelder en rijpingskelder completeren het geheel.

Het succes van Saronsberg rust voornamelijk op de zorgvuldige behandeling van de wijngaarden en het vinificatieproces. Met de hand geplukte druiven worden zorgvuldig gesorteerd en gekoeld, waardoor smaakverlies wordt geminimaliseerd. Het gebruik van zwaartekracht bij de vinificatie en de aandacht voor detail in het kelderwerk dragen bij aan de hoge kwaliteit.

De Tulbagh Vallei, gelegen in de West-Kaap op 120 km ten noordoosten van Kaapstad, is een vooraanstaande wijnregio. Omgeven door bergen in de vorm van een omgekeerde hoefijzer, biedt de vallei unieke wijnbouwomstandigheden. Saronsberg, bestaande uit Waveren en Welgegund, was oorspronkelijk onderdeel van het historische wijngoed de Twee Jonge Gezellen en werd in de jaren 1950 verdeeld tussen de Krone broers. In 2002 werden beide delen hernoemd naar de Saronsberg berg, waarvan de hellingen een deel van de wijngaarden herbergen. De wijngaarden van Waveren liggen op middendiepe bodems van Precambrium Malmesbury-schalie, op 160 tot 185 meter boven zeeniveau, met een jaarlijkse regenval van 500 – 600 mm en verkoelende zuidoostelijke winden. Saronsberg, bestaande uit de delen Waveren en Welgegund, bevat wijngaarden in verschillende microklimaten, verdeeld over de voet van de berghellingen, afgezette keienbedden en middenvallei-schalie.

Wijn & Spijs: Rundvlees, kalfsvlees, Iberico, lam en wild, stoofgerechten, groente/paddenstoelengerechten, pasta's, pittige, harde en blauwschimmelkazen.

Overige informatie: De exacte startdatum van de druiventeelt op dit landgoed blijft onduidelijk maar men vermoedt dat het rond 1710 begon, na het gouverneurschap van Willem Adriaan van der Stel. Willem Adriaan was de zoon van Simon van der Stel, hij volgde zijn vader in 1691 op als gouverneur van de Kaap.