

Naam van de wijn: Steenberg - Stately Cabernet Sauvignon Shiraz

Producent: Steenberg

Regio: Coastal Region, Zuid-Afrika

Druivenras(sen): cabernet sauvignon 63%, syrah 37%.

Smaaktype: Droog, vol, rijp, redelijk complex en met duidelijke houtopvoeding.

Bewaarcapaciteit: Tot 8 jaar na de oogst.

Serveertemperatuur: 16 tot 18°C.

Culinair advies: Barbecue, entrecote, lamskoteletjes, confit de canard en rijpe harde kazen als oude Goudse, Cantal, Pecorino en Comté Alpage.

Glasadvies: Riedel Veritas Cabernet, Riedel Vinum Bordeaux.



Wijnbedrijf: Steenberg Farm is een van de allereerste en waarschijnlijk zelfs het oudste nog bestaande wijngoed van Zuid-Afrika. Catharina Ras was de eerste eigenaresse van Steenberg Farm. Deze weduwe uit Lübeck, aan de Baltische kust, vertrok op 22-jarige leeftijd verkleed als man per schip naar Kaap de Goede Hoop waar zij in 1662 aankwam. Van Simon van der Stel, de eerste gouverneur van Kaap de Goede Hoop, kon zij grond pachten en kreeg zij in 1682 zelfs toestemming om de boerderij 'Swaaneweide' te bouwen aan de voet van de Steenberg. Nadat in 1695 de boerderij verkocht werd aan Frederick Russouw werden de eerste wijnstokken geplant en de eerste wijnen gemaakt. In 1740 werd het landhuis gebouwd dat nu een nationaal monument is en werd ook de naam Steenberg Farm geïntroduceerd. Sinds 1988 is Steenberg naast de wijnen bekend geworden vanwege het vijf sterren hotel, het top restaurant Catharina's en de Steenberg Golf Club en Spa. Steenberg heeft nu, na enorme investeringen, een ultra moderne vinificatieruimte en kelders en 62 hectare aan wijngaarden. Vijf verschillende wijnseries produceert Steenberg waarover sinds 2009 de jonge, zeer bekwame en getalenteerde wijnmaker JD Pretorius de leiding heeft.

Regio: De Coastal Region bestaat uit beroemde districten als bijvoorbeeld Stellenbosch, Franschhoek, Paarl en Swartland. Constantia is de plek waar het allemaal begon, het is letterlijk de bakermat van de wijncultuur van Zuid-Afrika. In 1652 startte de eerste VOC nederzetting o.l.v. Jan van Riebeeck in de Kaap, met moestuinen, boomgaarden en de eerste wijnstokken. De rest is geschiedenis. In de Westelijke Kaapprovincie, heerst een opvallend mild, mediterraan klimaat met de juiste hoeveelheid regen en vooral veel zon. Met de Atlantische en de Indische Oceaan die langs beide zijden van de Kaap stromen, krijgt dit gebied de noodzakelijke temperatuurstempering. De wijngaarden van Constantia zijn voornamelijk te vinden op de hellingen van de Constantiëberg die op zich weer een uitloper is van de beroemde Tafelberg. De wijngaarden krijgen in de middag de hoognodige verkoeling van de schaduw van de 600 meter hoge Constantiëberg en van de frisse zeewind van de Atlantische Oceaan.

Wijngaard & Vinificatie: De druiventrossen van cabernet sauvignon en syrah, die afkomstig zijn uit Darling en Stellenbosch, worden in februari en maart in optimale conditie geoogst, waarbij tros voor tros geselecteerd wordt. De druiven worden voor 100% onsteeld en gekneusd, en beide rassen worden afzonderlijk gevinifieerd. Men laat de alcoholische gisting zich in 14 dagen voltrekken op roestvrijstalen tanks. Na het persen wordt de jonge wijn geassembleerd en overgestoken op gebruikte Franse eikenhouten barriques voor de malolactische gisting en rijping. Na 20 maanden volgt de selectie voor de uiteindelijke assemblage en na een lichte filtering wordt de wijn gebotteld.

Smaakimpressie: Diep zwartrood van kleur. In de neus aroma's van zwarte bessen, moerbeien, zwarte olijven, leer, anijs en versgemalen zwarte peper. In het smaakpalet tonen van bosvruchtenconfiture, kreupelhout, vanille en specerijen, die gepaard gaan met een afdrank met rijpe tannines die de zuren enigszins maskeren.