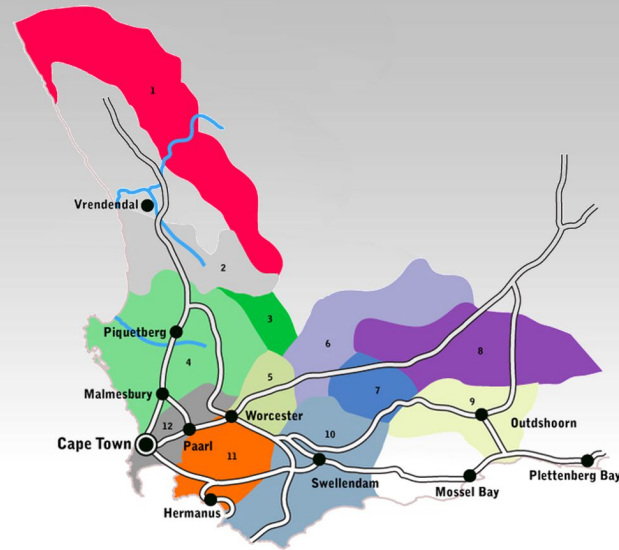




OLDENBURG
VINEYARDS

SYRAH



- | | |
|-------------------|----------------------------|
| 1. Olifants River | 7. Robertson |
| 2. Piquetberg | 8. Klein Karoo |
| 3. Tulbagh | 9. Swellendam |
| 4. Swartland | 10. Overberg |
| 5. Paarl | 11. Stellenbosch |
| 6. Worcester | 12. Constantia/Durbanville |



CEPAGE
100% SYRAH

SOL
Granit rose

VINIFICATION / ELEVAGE
Vendange manuelle, égrappage.
Fermentation alcoolique contrôlée.
Fermentation en barrique et élevage en fût de chêne pendant 18 mois.

DEGUSTATION

- Œil : Couleur de rouge rubis.
- Nez : Vin au bouquet terreux rappelant les vins du vieux continent.
- Bouche : En bouche, la minéralité est élégante avec une note de poivre. Le bois est bien intégré avec une note de caramel. Parfait avec les viandes boucanées.

GRAPE VARIETY
100% SYRAH

SOIL
Pink granite

VINIFICATION / AGEING
Hand harvest, destemming. Controlled alcoholic fermentation. Fermentation in barrel and ageing in oak barrel during 18 months.

TASTING

- Colour : Red ruby colour.
- Nose : Wine with an earthy bouquet reminding wines of the old continent.
- Mouth : In mouth, the minerality is elegant with a note of pepper. The wood is well integrated with a note of caramel. Good with smoked meats.