

Le Riche Richesse

Sør-Afrika / Stellenbosch



Høyoppløselig bilde



De tidligste historiske sporene av Le Riche-familiens etternavn i Sør-Afrika dateres tilbake til 1698, da Lodewyk le Riche og hans familie forlot Thimarais i Normandie (Frankrike) for å reise til Sør-Afrika på jakt etter et nytt liv. Le Riches grunnlegger, Etienne le Riche, startet sin karriere på midten av 70-tallet og ble snart anerkjent som en av Sør-Afrikas beste Cabernet Sauvignon-produsenter. Det var imidlertid drømmen hans om å eie sin egen vingård som førte til at han etablerte Le Riche i 1996.

I 2010 hadde Etienne fått selskap av sine barn, Yvonne og Christo, for å hjelpe til i den voksende virksomheten.

Med tradisjonelle gjæringstanker i betong med åpen topp og en vinfremstillingsmetode med minimum intervensjon, gir vingården en plattform for å lage ultra-premium røde viner i en klassisk sørafrikansk stil. Den første årgangen fra den nye kjelleren ble sluppet i 2014.

Som talsmann for Stellenbosch er Richesse et nikk til regionens blandingsarv. 'Richesse' betyr 'rikdom' på fransk, og navnet refererer til rikdommen av vinproduksjonshistorie som Stellenbosch-regionen har. Denne vinen er en Cabernet Sauvignon-basert blanding, som inneholder Cinsaut og mindre mengder Bordeaux-druer som Merlot.

Type	Rødvin		
Klassifikasjon	WO Stellenbosch		
Produsent	Le Riche Wines		
Årgang	2021		
Druetyper	37% Cabernet Sauvignon, 19% Cinsault, 16% Merlot, 15% Cabernet Franc, 12% Petit Verdot, 1% Malbec		
Vinifikasjon	Håndplukkede druer. Hver drue vinifiseres separat. Vinene lagres på fat i ett år før de blendes sammen og lagres ytterligere før vinen tappes på flaske. Ingen filtrering.		
Lagring	Lagring på gamle 225L franske fat i ett år. Blend lages og vinen lagres ytterligere på 225L og 4500L fat i 8 mnd før tapping på flaske.		
Analyse	Alkohol: 14,0 %	Sukker: 1,6 g/l	Syre: 5,2 g/l
Holdbarhet	Konsumklar men kan lagres i opp til 5 år.		
Karakteristikk	Rubinrød farge med purpur kant. Frisk duft av plommer og røde kirsebær, balanser duft av cedertre. Fyldig smak av blomstene til røde bær, lakrs og plommer. Bløte tanniner og lang fruktig ettersmak.		
Serveringstemperatur	12-14° ?C		
Passer til	Nydelig til lyst kjøtt, rødt kjøtt og storvilt, samt oster.		
Webside Volum	https://www.leriche.co.za/	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	14671601		kr. 279,90
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
6	Bestillingsutvalg		

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:
 · <https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen> ·

SOLERA
 BEVERAGE GROUP
Small for every moment