

## Le Riche Chardonnay

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 vinframstillingsmetode 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.

Le Riche Winery er i utgangspunktet kjent for sin Cabernet Sauvignon viner, men de lager en fantastisk Chardonnay også. Druene dyrkes på jordsmonn som er en blanding av kjølige grusholdige åssider som vender mot False Bay og rik rød granitt jord rundt Stellenbosch dette sikrer en vakker balanse av aromaer og smaker.

<b>Type</b>	Hvitvin
<b>Klassifikasjon</b>	WO Stellenbosch
<b>Produsent</b>	Le Riche Wines
<b>Årgang</b>	2022
<b>Druetyper</b>	100% Chardonnay
<b>Vinifikasjon</b>	Håndplukkede druer, og forsiktig selektert for hånd. Hele klaser presses og det benyttes kun naturlig gjær (Villgjær fra området). Gjæring og lagring i kjeramiske beholdere og eikefat.
<b>Lagring</b>	Lagrin i 6-8 mnd på franske fat og i kjeramiske beholdere.
<b>Analyse</b>	Alkohol: 13,5 %      Sukker: 3,2 g/l      Syre: 5,8 g/l
<b>Holdbarhet</b>	Konsumklar men kan lagres i noen år
<b>Karakteristikk</b>	Lys gyllen farge, Ren, friske aromaer av fersken, blomster, steinfrukt og sitrus. Frisk og fruktig på smak. Hint av steinfrukter, flint og en kremete konsentrert ettersmak.
<b>Serveringstemperatur</b>	8-10° C
<b>Passer til</b>	Nydelig aom aperitiff, til all fisk og skalldyr, samt til kylling, kalkun og grønnsaker.
<b>Webside</b>	<a href="https://www.leriche.co.za/">https://www.leriche.co.za/</a>

<b>Volum</b>	<b>Varenummer</b>	<b>EPD-nr</b>	<b>Pris Vinmonopolet</b>
0,75 L	15597501		kr. 354,90
<b>Antall i kasse</b>	<b>Sortiment</b>	<b>Vectura nr</b>	
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*