

The Chocolate Block

Sør-Afrika / Franschhoek Valley



De franske hugenottene oppdaget det fruktbare jordsmonnet da de slo seg ned i Franschhoek Valley. Her var det Middelhavsklima og ideelle forhold for dyrking av druer, og i 1756 ble en liten gård kjent som Boekenhoutskloof grunnlagt. Gården ligger ca. 40 minutters biltur nordøst for Cape Town.

For å bevare det opprinnelige og unike biologiske mangfoldet arbeider de aktivt for å fjerne fremmede planter. Dette arbeidet pågår kontinuerlig, og store områder av åssidene ved vingården har allerede blitt rensket for furutrær og gummitrær. I det siste er det også blitt oppdaget en Erica-plante som kun finnes på Boekenhoutskloof og nabogården. Det er planer om å kultivere denne slik at de kan fylle åssidene med den etterhvert.

Boekenhout er en høyt verdsatt bøketre-type som har vært benyttet siden 1700-tallet til å lage finere møbler av. Treet har sin opprinnelse i Cape-området. På etiketten finnes 7 stoler; en hyllest til håndverkerne som skapte skjønhet ut av naturlige råvarer, - akkurat som jakten på å lage finere viner.

Syrah-druene kommer fra Malmesbury (Swartland) hvor det er unike vekstforhold i vingården som ligger på barmark. Dette gjør at røttene trenger dypt ned i jordsmonnet og oppnår dermed en optimal fargekonsentrasjon, smak og tanninstruktur. Grenache Noir-druene er fra de eldste Grenache-vinstokkene i Sør-Afrika. De vokser i Citrusdal, som har svært sandholdig jordsmonn, - perfekt for denne druetyper. Cabernet Sauvignon og Vioigner-druene kommer fra økologiske vinmarker tilhørende Boekenhoutskloof, mens Cinsault kommer fra gamle 'bush'-ranker som vokser på granittholdig bunn i Wellington.

Type	Rødvin
Produsent	Boekenhoutskloof Winery
Årgang	2022
Druetyper	74% Syrah, 10% Grenache, 8% Cinsault, 7% Cabernet Sauvignon, 1% Viognier
Vinifikasjon	Vinen modnes på franske eikefat (600-ltr) i 18 mndr før den klares.
Lagring	Lagret i 18 mndr på 2. og 3. gangs franske eikefat før lett klaring.
Analyse	Alkohol: 14,5 % Sukker: 2,4 g/l Syre: 5,8 g/l
Holdbarhet	Konsumklar, men kan lagres i opp til 6 år.
Karakteristikk	Intens aroma av mørke kirsebær, bringebær og krydder, noe preg av mørk frukt og fiole. God struktur med elegante, bløte tanniner. Litt krydret eikepreg. Frisk og fruktig med lang ettersmak.
Passer til	Rødt kjøtt, vilt og ost.

Høyoppløselig bilde



Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	9018501	2403806	kr. 419,90
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
6		127504 Status: Skaffevare	

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