The Chocolate Block

Sør-Afrika / Franschhoek Valley



Høyoppløselig bilde

6 002039 008648

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 skjønnhet 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.
Grenanche Noir-druene er fra de eldste Grenache-vinstokkene i Sør-Afrika. De vokser i Citrusdal, som har svært sandholdig jordsmonn, - perfekt for denne druetypen. Cabernet Sauvignon og Viogner druene kommer fra økologiske vinmarker tilhørende Boekenhofskloof, mens Cinsault kommer fra gamle 'bush'-ranker som vokser på granittholdig bunn i Wellington.

Type	Rødvin
Produsent	Boekenhoutskloof Winery
Årgang	2022
Druetyper	72% Syrah, 13% Cabernet Sauvignon, 7% Grenache Noir, 6% Cinsault, 2% Viognier
Vinifikasjon	Vinen modnes på franske eikefat (600-ltr) i 18 måneder før den klares
Lagring	Lagret i 18 måneder 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 fioler. God struktur med elegante, bløte tanniner. Litt krydret eikepreg. Frisk og fruktig med lang ettersmak.
Passer til	Rødt kjøtt, vilt og ost.

Volum	**Varenummer**	**EPD-nr**	**Pris Vinmonopolet**
1,5 L	9018505	6417364	kr. 919,90
Antall i kasse	**Sortiment**	**Vectura nr**	
3			

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