

Boekenhoutskloof Stellenbosch Cabernet Sauvignon

Sør-Afrika / Coastal Region / Stellenbosch



Høyoppløselig bilde



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 verdsettet 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.

Type	Rødvin
Klassifikasjon	Stellenbosch
Produsent	Boekenhoutskloof Winery
Årgang	2020
Druetyper	Cabernet Sauvignon
Vinifikasjon	Druene høstes for hånd og transporteres til vingården i Franschhoek. Hvert plot avstiles hver for seg og blir overført til tulipanformede betongtanker der de gjennomgår kaldmasserasjon og spontangjæres ved temperaturer på mellom 27° og 30°. Hyppige pump-overs og delestage utføres for å trekke ut aromaer, farge og tanniner. Etter alkoholgjæring gjennomgikk vinen malolaktisk gjæring i 225-litersbarriques. Vinen ble modnet i OXOline-system i 22 måneder i 75 % nye fat med lett toast.
Lagring	Lagret på nye franske eikefat i 22 måneder.
Analyse	Alkohol: 14,5 % Sukker: 2,7 g/l Syre: 5,6 g/l
Holdbarhet	Lagringspotensiale 10 - 12 år.
Karakteristikk	Dufter av rik og moden frukt og bærfrukt som moreller, bjørnebær og cassis. Krydrede toner av kanel, nellik og kakao. Middels fylde med god struktur og konsentrasjon, myke tanniner og god syre.
Serveringstemperatur	16-18 °C
Passer til	En flott vin til rødt kjøtt som okse, gjerne entrecôte, lam og gryteretter.

Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	14356401	6044671	kr. 669,90
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
Smile for every moment