

# Le Riche Reserve Cabernet Sauvignon

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.

Druene til Le Riche Reserve kommer fra 4 forskjellige vinmarker - 31 % Firgrove, 31% Jonkershoek, 24 % Raithby, 12 % Simonsberg. Disse vinmarkene ligger veldig nært kysten, fra 4-25 km varierende hvilken vinmark det er. Vinstokkene er 10, 22, 14 og 24 år gamle. Vinstokkene er 101-14, R110.

<b>Type</b>	Rødvin		
<b>Klassifikasjon</b>	WO Stellenbosch		
<b>Produsent</b>	Le Riche Wines		
<b>Årgang</b>	2020		
<b>Druetyper</b>	100% Cabernet Sauvignon		
<b>Vinifikasjon</b>	Håndplukkede druer, fra eldre vinstokker, gjæring foregår med egen gjærkultur i åpne fat. Manuell pumping av skall for å få optimal uttrekk av farge. Etter 5 dager lukkes tankene og gjæringen fortsetter i 10-14 dager til. Pressing følger og vinen overføres til fat for annengangs gjæring. Lagring på fat og flaske før den slippes på markedet.		
<b>Lagring</b>	24 måneder på 225L Franske fat, 76% nye fat		
<b>Analyse</b>	Alkohol: 14,5 %	Sukker: 1,6 g/l	Syre: 5,9 g/l
<b>Holdbarhet</b>	Lagringspotensiale 15 - 20 år		
<b>Karakteristikk</b>	Dyp rubinrød farge. Ren duft av solbær, cassis, hint av filer samt cedertre. Fyldig vin med konsentrert smak av kirsebær, mørk sjokolade og anis. Høy syre og faste tanniner. Lang ettersmak.		
<b>Serveringstemperatur</b>	12-14° ?C		
<b>Passer til</b>	Nydelig til grillet oksekjøtt, lam og storvilt, samt myke modne oster.		
<b>Webside Volum</b>	<a href="https://www.leriche.co.za/">https://www.leriche.co.za/</a>	<b>Varenummer</b>	<b>EPD-nr</b>
0,75 L	14671501	6538292	<b>Pris Vinmonopolet</b>
<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  
*Drink for every moment*