

## The Chocolate Block

Sør-Afrika / Franschhoek Valley



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.

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 druetypen. Cabernet Sauvignon og Vignier druene kommer fra økologiske vinmarker tilhørende Boekenhofskloof, mens Cinsault kommer fra gamle 'bush'-ranker som vokser på granittholdig bunn i Wellington.

|                       |                                                                                                                                                                                               |
|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Type</b>           | Rødtvin                                                                                                                                                                                       |
| <b>Produsent</b>      | Boekenhoutskloof Winery                                                                                                                                                                       |
| <b>Årgang</b>         | 2022                                                                                                                                                                                          |
| <b>Druetyper</b>      | 72% Syrah, 13% Cabernet Sauvignon, 7% Grenache Noir, 6% Cinsault, 2% Viognier                                                                                                                 |
| <b>Vinifikasjon</b>   | Vinen modnes på franske eikefat (600-ltr) i 18 måneder før den klares                                                                                                                         |
| <b>Lagring</b>        | Lagret i 18 måneder på 2. og 3. gangs franske eikefat før lett klaring.                                                                                                                       |
| <b>Analyse</b>        | Alkohol: 14,5 %      Sukker: 2,4 g/l      Syre: 5,8 g/l                                                                                                                                       |
| <b>Holdbarhet</b>     | Konsumklar men kan lagres i opp til 6 år.                                                                                                                                                     |
| <b>Karakteristikk</b> | 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. |
| <b>Passer til</b>     | Rødt kjøtt, vilt og ost.                                                                                                                                                                      |

|                       |                   |                   |                          |
|-----------------------|-------------------|-------------------|--------------------------|
| <b>Volum</b>          | <b>Varenummer</b> | <b>EPD-nr</b>     | <b>Pris Vinmonopolet</b> |
| 1,5 L                 | 9018505           | 6417364           | kr. 929,90               |
| <b>Antall i kasse</b> | <b>Sortiment</b>  | <b>Vectura nr</b> |                          |
| 3                     |                   |                   |                          |

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  
*Ready for every moment*