

Le Riche 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.

Le Riche Cabernet Sauvignon er den sanne ryggraden i Le Riche siner viner, laget fra kun et utvalg av Cabernet Sauvignon-vinmarker - Jonkershoek, Firgrove, Raithby, Simonsberg, Helderberg. Smidig, elegant og rik med lag av frukt, dette er det perfekte uttrykk for den typiske Cabernet Sauvignon fra Stellenbosch.

Jordsmonnet er en blanding av kjølige grusholdige åssider som vender mot False Bay og rik rød granitt jord rundt Stellenbosch dette sikrer en vakker balanse av aromaer og smaker.

Type	Rødvin		
Klassifikasjon	WO Stellenbosch		
Produsent	Le Riche Wines		
Årgang	2020		
Druetyper	100% Cabernet Sauvignon		
Vinifikasjon	Håndplukkede druer. Hver vinmark vinifiseres separat for å få riktig utvikling av terroaret. Hver vin ligger ca 12 mnd på franske fat før de blendes sammen og lagres ytterligere 1 år. Ingen filtrering før flasketapping.		
Lagring	20 mnd i franske fat. 15% er nye.		
Analyse	Alkohol: 14,5 %	Sukker: 1,4 g/l	Syre: 5,7 g/l
Holdbarhet	Konsumklar, men kan lagres i opp til 10 år.		
Karakteristikk	Dyp rubinrød farge med granat farget kant. Rik duft av mørke kirsebær, plommer, cassis samt hint av sorte oliven og mynte. Kraftig vin, smak speiler duften. Lang rik ettersmak.		
Serveringstemperatur	12-14° ?C		
Passer til	Nydelig til rødt kjøtt, lam og storvilt. Perfekt til BBQ.		
Webisode Volum	https://www.leriche.co.za/	Varenummer	EPD-nr
0,75 L	14671401	6382717	Pris Vinmonopolet
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
Ready for every moment