The Wolftrap White

Sør-Afrika / Coastal Region / Western Cape

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 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.

The Wolftrap er en hyllest til pionerene som våget seg inn i villmarkene i Franschhoek-dalen.
Det har aldri blitt funnet noen bevis for ulv, så de lagde denne vinen for å minne de om mysteriene og legendene fra gamle dager.
Vinrankene vokser i godt drenert jordsmonn med lommer av granitt og vannreservater. Dette gir de store røttene mulig å få næring i et varmt og tørt klima.

Type	Hvitvin
Klassifikasjon	W.O
Produsent	Boekenhoutskloof Winery
Årgang	2023
Druetyper	34% Viognier , 33% Chenin Blanc, 33% Grenache Blanc
Vinifikasjon	Druene høstes under ulike modningsnivåer for friskhet, fruktkarakter, balanse og struktur.
Lagring	Lagring i temperaturkontrollerte ståltanker og eikefat før tapping på flaske.
Analyse	Alkohol: 13,0 % Sukker: 2,90 g/l Syre: 4,30 g/l
Holdbarhet	Konsumklar men kan lagres i 2 år.
Karakteristikk	Viognier gir en rik, moden fruktighet på nesen. Chenin Blanc tilbyr syre for balanse og friskhet. Grenache Blanc brukes alltid i blandingen for sin milde gule plomme og litt pikante karakter og eleganse. Lukt av gule epler, modne citroner og et hint av nellik, muskat og ingefær. Smak av stikkelsbær, fersk ananas og et hint av sitron
Serveringstemperatur	8 - 10C
Passer til	Lyst kjøtt, fisk, sushi og oster

Volum	**Varenummer**	**EPD-nr**	**Pris Vinmonopolet**
0,75 L	17276301		kr. 180,00
Webside	https://www.boekenhoutskloof.co.za/boekenhoutskloof/		
Antall i kasse	**Sortiment**	**Vectura nr**	
6			

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