

## The Chocolate Block

Sør-Afrika / Franschhoek Valley



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 skjønnet 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 druetyper. Cabernet Sauvignon og Vioigner-druene kommer fra økologiske vinmarker tilhørende Boekenhoutskloof, mens Cinsault kommer fra gamle 'bush'-ranker som vokser på granittholdig bunn i Wellington.

<b>Type</b>	Rødvin
<b>Produsent</b>	Boekenhoutskloof Winery
<b>Årgang</b>	2022
<b>Druetyper</b>	74% Syrah, 10% Grenache, 8% Cinsault, 7% Cabernet Sauvignon, 1% Viognier
<b>Vinifikasjon</b>	Vinen modnes på franske eikefat (600-ltr) i 18 mndr før den klares.
<b>Lagring</b>	Lagret i 18 mndr 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.

Høyoppløselig bilde



<b>Volum</b>	<b>Varenummer</b>	<b>EPD-nr</b>	<b>Pris Vinmonopolet</b>
0,75 L	9018501	2403806	kr. 419,90
<b>Antall i kasse</b>	<b>Sortiment</b>	<b>Vectura nr</b>	
6		127504 Status: Skaffevare	

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*