



BOSCHENDAL 1685 SHIRAZ

26640



Krydret ret

Mørkt kød

Vildtkød

BESKRIVELSE

Boschendal 1685

Shiraz

Meget få steder i verden kan man påstå at have alt, hvad en vinelsker kunne ønske. Boschendal er et sådant unikt sted. Kun en times kørsel fra Cape Town ligger denne pragtfulde ejendom i den pitoreske Groot Drakenstein dal. En sand fest for sanserne, der skyldes en stolt vintradition tilbage fra det 17. århundrede.

Druerne til vinen blev håndplukket og sorteret, så blade og umodne druer blev taget fra før gæringen.

Det tog 7 døgn før mosten var omdannet til en tør rødvin, men vinen fik yderligere 13 dage sammen med skaller og kærner for at få så meget farve og aroma som muligt. Den færdige vin er lagret i små egetræsfade af fransk og amerikansk eg i over et år.

Boschendal 1685 Shiraz er lavet af 100% Shiraz fra vinmarker med stenet, men veldrænet jord. Vinstokkene er mellem 4 og 27 år gamle.

Sprudlende og delikate røde frugter i aromaen såsom friske hindbær, kirsebær og med et strejf af granatæbler, efterfulgt af en krydret smag der spænder fra stjerneanis, hvid peber og behagelig ristet egetræ. Eftersmagen er fyldig og langvarig.

Boschendal 1685 Shiraz kan drikkes nu, men er meget velegnet til henlægnings og bliver bedre efter et par års lagring.

Velegnet som følgesvend til vildtretter eller andre kraftige retter.

SØLVMEDALJE: Michelangelo International Wine Awards 2012

Land

Sydafrika

Region

Coastal Region

Distrikt

Stellenbosch

Årgang

2019

Alc %

14.0

Lukning

Korkprop

Størrelse

75 cl

Antal pr. kolli

6

Druetype

Shiraz

Anvendelse

Krydrede retter, Mørkt kød, Vildtkød

Drueandel

Shiraz 100%

Lagring

12 måneders fadlagring

Potentiale

4-8 år, Drikkeklar

Skala rødvin

Fyldig

Tilføj til kurv antal (B2C)

0

Tilføj til kurv antal (B2B)

0