



BOSCHENDAL, CUVÉE BRUT

51900



Aperitif



Fisk, lys



Skaldyr

BESKRIVELSE

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 pittoreske Groot Drakenstein dal. En sand fest for sanserne, der skyldes en stolt vintradition tilbage fra det 17. århundrede.

"Méthode Cap Classique"-kvaliteten kan kun laves fra druer høstet på særligt velplejede vinmarker. To uger før høsten fjernes så mange blade mellem klaserne, at luftgennemstrømningen mellem klaserne øges, men uden at klaserne udsættes for direkte sollys. Magien bag "Méthode Cap Classique" opstår når vinen gennemgår sin 2. gæring i flasken. Efter gæringen modner vinen yderligere 2 år i flasken.

Smagen byder på friske grønne æbler og strejf af citrus og mandler. Smagen er fyldig, cremet og velafbalanceret. Nyd vinen afkølet med gode venner og gerne til østers eller røget fisk. Den er også velegnet til retter med kylling.

Land Sydafrika	Region Western Cape	Distrikt WELLINGTON	Årgang 2021
Alc % 12.5	Lukning Korkprop	Størrelse 75 cl	Antal pr. kolli 6
Druetype Chardonnay, Pinot Noir	Andet Eksklusiv	Anvendelse Aperitif, Fisk, lys, Skaldyr	Drueandel Chardonnay 40%, Pinot Noir 60%
Potentiale 1-3 år, Drikkeklar	Tilføj til kurv antal (B2C) 0	Tilføj til kurv antal (B2B) 0	