



# The Boris

## Herkomst

Stellenbosch, Zuid-Afrika

## Druivenras

77% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 3% Cabernet Franc, Petit Verdot en Malbec

## Vinificatie

De wijngaarden van Stellenbosch liggen op minder dan een uur van het centrum van Kaapstad. Het gebied kent een verrassende verscheidenheid aan terroirs. Franse druivenrassen worden in Zuid-Afrika alleen maar aangeplant in de beste districten. Handmatig per druivenras geoogst met een strenge selectie zodat alleen gezonde en rijpe druiven gebruikt worden. Aparte vinificatie per variëteit bij een temperatuur tussen de 23 -28 graden.

## Rijping

Zodra de maceratie na de gisting is voltooid en de gewenste kleurintensiteit heeft, wordt de wijn van de schillen gescheiden en geperst. Eenmaal klaar, gaat de wijn naar Franse eiken vaten waar het verder rijpt per druivenras voor een periode van 12 maanden. Daarna volgt blending en rijpt de wijn nog eens 3 maanden in de vaten van 225 liter.

## Alcoholpercentage

14,5%

## Proefnotitie

Elegant en complex. Een ware uitdrukking van de beste eigenschappen van 5 klassieke Franse druivenrassen. Gelaagde aroma's van kers en cassis, tonen van tabak en cederhout. De smaak toont rijk, sappig rood en zwart fruit met fijne, geïntegreerde tannines.

## Wijn-spijs

Heerlijk bij rijke grillgerechten en wildgerechten. Denk ook aan lamsvlees en konijnenbout. Lekker bij verschillende harde kazen.

## Serveertemperatuur

16-18 graden Celsius

