

Boekenhouts Kloof
Cabernet Sauvignon 2021



Boekenhouts Kloof
Cabernet Sauvignon 2021

Variëteit: Cabernet Sauvignon.

Oorsprong: Franschhoek, Zuid-Afrika.

Vinificatie: De druiven werden met de hand geplukt en in kleine dozen geplaatst. Vervolgens werden de trossen gesorteerd op bessen en zorgvuldig ontteld. De druiven ondergingen een koude maceratie in tulpvormige betonnen vaten en de fermentatie vond plaats bij temperaturen tussen 27 en 30 °C, met frequente overpompomping om aroma's, kleur en tannines te extraheren. Na spontane alcoholische gisting vond een langdurige malolactische gisting op natuurlijke wijze plaats in barriques van 225 liter. De wijn rijpte 22 maanden op ons OXO-line systeem in 95% nieuw, licht getoast, lang gedroogd Frans eikenhout van onze favoriete kuipers, Sylvain en Saury.

Proefnotities: Neus: Complexe aroma's van gele appel , ananas , sinaasappel, citrus/ mandarijn , noten , witte peer en een vleugje honing en een wasachtig karakter. Smaak: Rijk en breed , met een grote smaakdiepte. Smaken van ananas , boomgaardfruit, honing en een subtiele nootachtigheid keren terug in de neus . Recensenten merken vaak een duidelijke mineraliteit en een weelderige, zachte textuur op die goed samengaat met de levendige zuurgraad.

Verouderingspotentieel: De wijn heeft fijne, gepolijste tannines, een geweldige textuur en een lange, gedefinieerde afdrank met een aardse zouttoets. 10 jaar.

Onderscheidingen: John Platter's SA wijngids '25: 4.5* 93 punten – oogstjaar 2022.

Past goed bij: De Boekenhouts Kloof Cabernet Sauvignon 2021 past goed bij rijk en hartig eten, zoals gegrild vlees zoals biefstuk of lamsrack, en stoofschotels zoals boeuf bourguignon. De stevige tannines en complexe smaken maken het ook een goede combinatie met gerechten die peperig zijn of veel kruiden bevatten. Vegetarische opties zijn geroosterde groenten of een rijke mushroom burger, en voor kazen zijn gerijpte kazen zoals oude cheddar of Goudse kaas een uitstekende keuze.

Varietal: Cabernet Sauvignon.

Origin: Franschhoek, South Africa.

Vinification: The grapes were picked by hand into small lug boxes and then bunch sorted with berry selection and careful de-stemming. The grapes underwent a cold maceration in tulip-shaped concrete vessels, and fermentation took place at temperatures between 27° and 30°C, with frequent pump-overs to extract aromas, color and tannins. After spontaneous alcoholic fermentation, a prolonged malolactic fermentation occurred naturally in 225-litre barriques. The wine was matured on our OXO-line system for 22 months in 95% new light toast, long seasoned French oak from our preferred coopers, Sylvain and Saury.

Tasting notes: Nose: Black currant, cassis, dark cherry, sweet spice, graphite, and hints of tobacco leaf, cedar, and cocoa.

Palate: Opulent, velvety, and full-bodied with a refreshing acidity that balances the fruit.

It is full-bodied with a velvety texture, firm but smooth tannins, and balanced acidity that gives it a long, lingering finish.

Aging potential: 10 years.

Accolades: John Platter's SA wine guide'25: 4.5* 93 points – 2022 vintage.

Food Pairing: The Boekenhouts Kloof Cabernet Sauvignon 2021 pairs well with rich and hearty dishes, such as cooked meats like steak or rack of lamb, and beef bourguignon. Its firm tannins and complex flavors also make it a good pairing with peppery or spicy dishes. Vegetarian options include roasted vegetables or a rich mushroom burger, and for cheeses, aged cheeses like aged cheddar or Gouda are excellent choices.