

Boekenhouts Kloof Sémillon 2022



Varietal:	Sémillon.
Origin:	Franschhoek, South Africa.
Vinification:	The grapes were whole-bunch pressed and spontaneously fermented in 225-litre barriques and concrete eggs. Maturation occurs at low temperatures, without sulphur additions, for 14 months: 70% in new French oak barriques and 30% in concrete eggs. This oxidative approach at low temperatures enables us to enhance our old vine Semillon's textural elements, creating exceptional structure in a wine that can certainly stand the test of time. The Muscat d'Alexandrie was skin-fermented and matured in clay amphora.
Tasting notes:	<p>Nose: Scent of blossoms, mandarin and lemon, beeswax and marzipan.</p> <p>Taste: Intense flavours of yellow fruit, peach, citrus and herbs such as lemon verbena and thyme.</p> <p>The Boekenhouts Kloof Sémillon 2022 is full and rich, yet retains a fresh, balanced acidity with a long, complex finish that hints of salted almonds.</p>
Aging potential:	5 years.
Accolades:	John Platter's SA wine guide '25: 5* 97 points – 2022 vintage.
Food Pairing:	The Boekenhouts Kloof Sémillon 2022 is a rich, versatile white wine that pairs exceptionally well with a variety of flavorful dishes, especially those featuring poultry, seafood, and creamy sauces.

Boekenhouts Kloof Sémillon 2022

Variëteit:	Sémillon.
Oorsprong:	Franschhoek, Zuid-Afrika.
Vinificatie:	De druiven werden in hun geheel geperst en spontaan gefermenteerd in barriques van 225 liter en betonnen eieren. De rijping vindt plaats bij lage temperaturen, zonder toevoeging van zwavel, gedurende 14 maanden: 70% in nieuwe Franse eikenhouten barriques en 30% in betonnen eieren. Deze oxidatieve aanpak bij lage temperaturen stelt ons in staat de textuurelementen van onze oude Semillon-druif te versterken, wat resulteert in een uitzonderlijke structuur in een wijn die de tand des tijds zeker kan doorstaan. De Muscat d'Alexandrie werd op de schil gefermenteerd en gerijpt in een amfora van klei.
Proefnotities:	<p>Neus: Geur van bloesems, mandarijn en citroen, bijenwas en marsepein.</p> <p>Smaak: Intense smaken van geel fruit, perzik, citrus en kruiden zoals citroenverbena en tijm.</p> <p>De Boekenhouts Kloof Sémillon 2022 is vol en rijk, maar behoudt een frisse, gebalanceerde zuurgraad met een lange, complexe afdronk die hinten van gezouten amandelen.</p>
Verouderingspotentieel:	5 jaar.
Onderscheidingen:	John Platter's SA wijngids '25: 5* 97 punten – oogstjaar 2022.
Past goed bij:	De Boekenhouts Kloof Sémillon 2022 is een rijke, veelzijdige witte wijn die uitstekend samengaat met diverse smaakvolle gerechten, vooral die met gevogelte, zeevruchten en romige sauzen.