

## Boekenhoutskloof Syrah 2018



<b>Varietal:</b>	Syrah.
<b>Origin:</b>	Swartland, South Africa.
<b>Vinification:</b>	Boekenhoutskloof Syrah is hand-harvested into lug boxes and transported to Boekenhoutskloof in Franschhoek for vinification. Grapes are cooled in our cold room then transferred to our tulip-shaped concrete tanks for fermentation. A combination of partially destemmed and whole-bunch (40%) clusters ferment spontaneously with minimal sulphur additions and no acidification. A soft délestage is performed 2-3 times per day. Once maceration is complete, the skins are basket pressed and gravity-fed into traditional 2500L Austrian oak foudres and 600L demi-muids for further ageing of up to 18-months.
<b>Tasting notes:</b>	<p>Nose: Ripe plum, cherries and black olives, black pear, cloves and chocolate.</p> <p>Palate: Dark fruit, savory, and spicy. Full and rich, yet elegant with a lively, fresh acidity.</p> <p>The Boekenhoutskloof Syrah 2018 is an elegant, full body wine with a vibrant acidity with silky tannins. The finish is long and spicy, with notes of dark fruit and a savory note.</p>
<b>Ageing potential:</b>	10 years.
<b>Accolades:</b>	John Platter's SA wine guide '25: 4.5* 96 points – 2022 vintage.
<b>Food Pairing:</b>	The Boekenhoutskloof Syrah 2018 pairs well with red meats such as sirloin and tenderloin, game (venison steak), and poultry like duck. This full-bodied and powerful wine, with flavors of dark fruit, black pepper, and a hint of chocolate and vanilla, also pairs well with dishes that reflect these flavors.

## Boekenhoutskloof Syrah 2018

<b>Variëteit:</b>	Syrah.
<b>Oorsprong:</b>	Swartland, Zuid-Afrika.
<b>Vinificatie:</b>	Boekenhoutskloof Syrah wordt met de hand geoogst en in dozen verpakt en naar Boekenhoutskloof in Franschhoek getransporteerd voor vinificatie. De druiven worden gekoeld in onze koelcel en vervolgens overgebracht naar onze tulpvormige betonnen tanks voor fermentatie. Een combinatie van gedeeltelijk ontsteelde en hele trossen (40%) fermenteert spontaan met minimale zwaveltoevoegingen en zonder verzuring. Een zachte délestage vindt 2-3 keer per dag plaats. Na de maceratie worden de schillen in manden geperst en door middel van zwaartekracht in traditionele Oostenrijkse eikenhouten foudres van 2500 liter en demi-muids van 600 liter gebracht voor verdere rijping tot maximaal 18 maanden.
<b>Proefnotities:</b>	<p>Neus: Rijpe pruimen, kersen en zwarte olijven, zwarte peper, kruidnagel en chocolade.</p> <p>Smaak: Donker fruit, hartig en kruidig. Vol en rijk, maar toch elegant met een levendige, frisse zuurgraad.</p> <p>De Boekenhoutskloof Syrah 2018 is een elegante, volle wijn met een levendige zuurgraad en zijdezachte tannines. De afdrank is lang en kruidig, met tonen van donker fruit en een hartige noot.</p>
<b>Verouderingspotentieel:</b>	10 jaar.
<b>Onderscheidingen:</b>	John Platter's SA wijngids '25: 4.5* 96 punten – oogstjaar 2022.
<b>Past goed bij:</b>	De Boekenhoutskloof Syrah 2018 past goed bij rood vlees zoals entrecôte en ossenhaas, wild (hertenbiefstuk), en gevogelte zoals eend. De volle en krachtige wijn met smaken van donker fruit, zwarte peper en een vleugje chocola en vanille combineert ook goed met gerechten die deze smaken weerspiegelen.