

## Boekenhoutskloof Cabernet Sauvignon

### Вино Букенхётсклуф Каберне Совиньон, красное сухое

**Страна:** ЮАР

**Регион:** Вестерн Кейп

**Производитель:** Boekenhoutskloof

**Сорта винограда:** Каберне Совиньон 94%, Каберне Фран 6%

**Крепость:** 13,8 % об.

**Особенность:** ручной сбор

**Выдержка:** 26 месяцев в новых дубовых бочках из французского дуба

**Цвет:** рубиновый

**Аромат:** яркий, интенсивный, наполнен нотами красных косточковых фруктов, черной смородины, ежевики, сливок, кедра и табака

**Вкус:** богатый, элегантный, хорошо сбалансированный, с тонами черной смородины, сливы и табака, сладковатыми растительными оттенками, хорошо интегрированными танинами, длительное послевкусие окрашено минеральными нюансами

**Температура подачи:** 16-18 °C

**Гастрономия:** в сочетании с мясом-гриль или жареным мясом, дичью, зрелыми сырами



## Boekenhoutskloof Syrah

### Вино Букенхётсклуф Сира, красное сухое

**Страна:** ЮАР

**Регион:** Вестерн Кейп

**Производитель:** Boekenhoutskloof

**Сорта винограда:** Сира

**Крепость:** 14 % об.

**Особенность:** ручной сбор, виноград собран с двух разных участков: Порселайнберге – 80%, Голдмайне – 20%, виноград с каждого участка винифицировался отдельно

**Выдержка:** 18 месяцев в дубовых бочках

**Цвет:** глубокий рубиновый

**Аромат:** сложный, элегантный, раскрывается тонами черных ягод и фруктов, ежевики, сливы, маслин, специй, кардамона, оттенками фиалки и пряностями

**Вкус:** гармоничный, округлый, сбалансированный, раскрывается нотами лесных ягод, ежевики, корицы, кардамона, оттенками лакрицы, темного шоколада и табака в длительном послевкусии

**Температура подачи:** 16-18 °C

**Гастрономия:** сочетается со стейками из говядины, блюдами из баранины и дичи, зрелыми сырами



Винодельня Boekenhoutskloof была основана в 1776 году в самом далеком углу живописной долины Франчхоек. Название винодельни переводится как "ущелье Boekenhout", а Boekenhout — это буковое дерево, растущее только в Кейпе. Его прочная, красивая древесина очень ценится изготовителями

мебели.

Новейшая история винодельни началась в 1993 году, когда ферма сменила хозяев и была восстановлена. Также владельцы создали новую программу посадки виноградников с такими сортами, как Сира, Каберне Совиньон, Каберне Фран, Гренаш, Семильон и Вионье. Наряду с этим, во владении Букенхётсклуф остались старые виноградники, посаженные в начале XX века. Хозяйство очень бережно относится к окружающей среде и много делает для сохранения флоры и фауны региона. Главным виноделом и движущей силой динамичного хозяйства Букенхётсклуф является Марк Кент. Марк не боится экспериментировать с нетрадиционными методами винификации, но его основной приверженностью является качество на каждом уровне производства и в каждой детали.