

# INFO

Vinens Navn: Grangehurst Cabernet Sauvignon

Producent: Grangehurst Winery

Område/ Land: Stellenbosch - Sydafrika

Drue(r): Typisk Cabernet Sauvignon (95%), Merlot (5%)

Vinfremstilling: Manuel høst, efter afstilkning (50%) og knusning af druerne gæres de i gennemsnitligt 10 dage. Efter afslutning af alkoholisk gæring på rustfri ståltanke og malolaktisk gæring på samme, lagres vinen efterflg. på barriques i typisk 34 mdr. Der klares og filtreres ikke.

Jordbundsforhold: Primært ler, sand og forvitret klippe.

Ha. udbytte:

Alkohol: Typisk 14,5%

Producentens web: [grangehurst.co.za](http://grangehurst.co.za)

Yderligere information:

Grangehurst Winery på Eikendal Road i Stellenbosch blev grundlagt af Jeremy Walker tilbage i 1992 på skråningerne af Helderberg-bjerget, og er en af Sydafrikas allerbedste vingårde.

Med Jeremys første årgang vandt han Sydafrikas Champion of Wine trofæet, og siden da har han akkumuleret et meget imponerende udvalg af priser.

Grangehursts Nikela er blevet kåret til top 5 Cape Blends af Pinotage Association, og alle hans vine har konsekvent opnået 4 til 4,5 stjerner i Platter-guiden, år efter år. Jeremy er naturligvis medlem af Sydafrikas elite vinfremstillingskreds – Cape Winemakers Guild, og Grangehurst er også Wine Magazines mest prisbelønnede 5 Star Winery.

Vingården fremstiller primært rødvine, og Jeremy beskriver sine vine som europæiske i stil med elegance og struktur, snarere end som New World blockbusters - "fransk stil med mere frugt". De tager tid at producere og lagres på vingården i en årrække før frigivelse - noget usædvanligt for nye verdens producenter.

