

# INFO

Vinens Navn: Nikela

Producent: Grangehurst Winery

Område/ Land: Stellenbosch - Sydafrika

Druer(r): Typisk Cabernet Sauvignon (45%), Pinotage (30%), Shiraz (15%), Viognier (0-1%)

Vinfremstilling: Efter afstilkning og knusning af druerne blev mosen gæret i åbne tanke i mellem 5 og 14 dage. Efter afslutning af alkoholisk gæring på rustfri ståltanke og malolaktisk gæring på stål og fade, lagres vinen efterflg. på barriques i typisk 29 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.

