**MEDIAVRYSTELLING**

**Vir onmiddellike vrystelling** **2008-02-28**

**SOETE VERLEIDING VAN LOURENSFORD**

'n Sjokolade-en-heuninglikeurtruffel, 'n betowerende kombinasie van gehalte en smaak, is Lourensford Wynlandgoed se nuutste soet skepping en ŉ eerste in die sjokolade- en wynbedryf.

'n Keuse van Belgiese donker- of melksjokolade met 'n sagte, heuninglikeur-deurdrenkte kern is nou by dié kelder se proelokaal in boksies van ses – drie donker- en drie melksjokolade truffels – te koop.

Die donker weergawe is ene drop- en anyssaad-geure. Die melksjokolade is 'n karamel-lekkerte en beide se sagte harte is met 2 ml Lourensford Heuninglikeur deurdring.

*Chocolatier* Richard Tomes, van Chocolates by Tomes, is die skepper van die hemelse verleidings.

Die sjokolade duo is die perfekte pasmaat saam met die Lourensford Heuninglikeur, die eerste landgoed heuninglikeur in die wêreld. Handgemaak van die suiwerste en voortreflikste kwaliteit heuning, bied dié soete verlokking, sonder enige preserveermiddels of bymiddels, al die natuurlike goedheid en gesondheidsvoordele van heuning in een bottel.

Die eksklusiewe, wêreldklas produk wat reeds met internasionale erkenning spog, is ŉ ligte goudkleur met ŉ kenmerkende heuning-aroma wat goed en onverwags droog op die smaak deurkom. Dan volg die dekadente, talmende nasmaak. Die Heuninglikeur is 'n nie-oesjaar produk met 'n alkohol-inhoud van 24% en raklewe van nagenoeg meer as 25 jaar.

Geniet dit koud oor fyngemaalde ys of saam met jou gunsteling roomys of nagereg. Dit is ook ŉ staatmaker in die kombuis en 'n blertsie in 'n koppie tee is 'n ware verkwikker. Die likeur bied ook 'n goeie basis vir mengeldrankies, skemerkelkies en vrugtedrankies.

Die sjokoladetruffels en heuninglikeur lyk soortgelyk in hul treffende verpakking – die een 'n perfekte aanvulling tot die ander. Dié heuninglikeur is juis vir sy besondere verpakking in die buiteland vereer by die 2007 Internasionale Wyn en Spiritualieë Kompetisie in Londen met 'n goue medalje én trofee. 'n Silwer medalje vir die inhoud by dieselfde kompetisie kan ook by die

lys van toekennings gevoeg word en die verpakkingstrofee was die eerste trofee in die verpakkingskategorie ooit aan 'n likeur toegeken in die geskiedenis van die kompetisie.

Die heuninglikeurtruffels en Heuninglikeur is twee byvoegings tot Lourensford se stal van wêreldgehalte produkte wat skouers skuur met die beste onder die bestes. Albei produkte is ware kunswerke waar kreatiwiteit en uitnemendheid saamvloei om uiteindelik aan te sluit by dié wynlandgoed se gesofistikeerde ikoonstatus van ware styl.

Die sjokolade is slegs te koop vanaf die proelokaal teen R39 per boksie van ses. Lourensford se heuninglikeur kos R98 per bottel.

Die sjokolade truffels is ook te proe by die proelokaal saam met 'n glasie van die Lourensford Heuninglikeur teen R10.

Kontak Lourensford Wynlandgoed by tel 021 847 2300 of kliek op www.lourensford.co.za vir verdere besonderhede.

**EINDE**


Uitgereik deur

Marlene Truter Communications
Kontak Marlene Truter
Tel 021 424 6567
E-pos marlene@marlenetruter.co.za

Namens

Lourensford Wynlandgoed
Kontak Nina van Deventer
Tel 021 847 2333
E-pos info@lourensford.co.za