



The Chocolate Block

Swartland WO, Boekenhoutskloof Winery

Legendärer Erfolgsw Wein aus Südafrika

Beschreibung:

Die Zusammensetzung dieses charmanten Rotweines wird von Jahr zu Jahr ein bisschen angepasst, um den Besonderheiten jeder Ernte Rechnung zu tragen und immer diejenigen Rebsorten in den Vordergrund zu stellen, die außergewöhnlich gut gelungen sind. Daraus bezieht jeder Jahrgang eine ganz eigenständige Persönlichkeit und seinen besonderen Reiz.

Aromenprofil:

Sattes Purpurgranat. Intensives Bouquet mit blauen- und schwarzen Früchten und einem Hauch von Pfeffer, dahinter Sandelholz und Gewürze. Am eleganten Gaumen mit weicher Textur, stützendem fein körnigem Tannin und mittlere Körper. Im konzentrierten aromatischen Finale dunkle Pflaumen, Graphit, edle Cassiswürze und ein Hauch Milkschokolade.

Passt zu:

Toll zu luftgetrocknetem Rind- oder Wildfleisch, Rindssteak, Straussenfleisch sowie zu grilliertem Meeresfisch und Schmorgerichten.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland: Südafrika

Produzent: Boekenhoutskloof Winery

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5%

Rebsorte(n): 74% Syrah, 10% Grenache, 8% Cinsault, 7% Cabernet Sauvignon, 1% Viognier

Artikelnummer: 0824121

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

The Chocolate Block

Swartland WO
Boekenhoutskloof Winery

Herkunft: Südafrika
Ratings: Score 18/20
Rebsorte(n): 74% Syrah, 10% Grenache, 8% Cinsault, 7% Cabernet Sauvignon, 1% Viognier
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 14.5%
Servier: Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.