



2017 The Chocolate Block

Swartland WO, Boekenhoutskloof Winery

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland: Südafrika

Region: Coastal Region

Produzent: Boekenhoutskloof Winery

Bewertung(en): Tim Atkin 93/100

Herstellung: 12 Monate in Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5 %

Trinkreife: Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.

Traubensorte(n): 64% Shiraz, 14% Grenache, 11% Cinsault, 10% Cabernet Sauvignon, 1% Viognier

Artikelnummer: 0824117

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

The Chocolate Block

Swartland WO
Boekenhoutskloof Winery

Herkunft: Südafrika
Bewertung(en): Tim Atkin 93/100
Traubensorte(en): 64% Shiraz, 14% Grenache, 11% Cinsault, 10% Cabernet Sauvignon, 1% Viognier
Trinkreife: Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.
Weinbau: Traditionell
Herstellung: 12 Monate in Barrique
Alkoholgehalt: 14.5 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.