



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
Bewertung(en): Tim Atkin 93/100
Ausbau: 12 Monate in Barrique

Weinbau: Traditionell Alkoholgehalt: 14.5 %

Trinkreife: Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren,

auch jung zu geniessen.

Rebsorte(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

Rebsorte(n): 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

Ausbau: 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.