



## 2018 The Chocolate Block

Swartland WO, Boekenhoutskloof Winery

„Châteauneuf-du-Cap“

### **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.

### **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

### **Alkoholgehalt:**

14.5 %

### **Trinkreife:**

Jetzt bis 2028

### **Rebsorte(n):**

69% Syrah, 13% Grenache, 9% Cinsault, 8% Cabernet Sauvignon, 1% Viognier

### **Artikelnummer:**

0824118

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **The Chocolate Block**

Swartland WO  
Boekenhoutskloof Winery

**Herkunft:** Südafrika  
**Bewertung(en):** Tim Atkin 93/100  
**Rebsorte(n):** 69% Syrah, 13% Grenache, 9% Cinsault, 8% Cabernet Sauvignon, 1% Viognier  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2028  
**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.