



2018 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

Alkoholgehalt: 14.5 %

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
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.