



## 2019 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):** 71% Syrah, 11% Grenache, 9% Cinsault, 8% Cabernet Sauvignon, 1% Viognier

**Artikelnummer:** 0824119

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **The Chocolate Block**

Swartland WO  
Boekenhoutskloof Winery

**Herkunft:** Südafrika  
**Bewertung(en):** Tim Atkin 93/100  
**Rebsorte(n):** 71% Syrah, 11% 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.