MÖVENPICK
VINS

2017 The Chocolate Block

Swartland WO, Boekenhoutskloof Winery

Accompagne idéale:
Délicieux avec de la viande de bœuf ou de gibier séchée à l'air, de l'autruche, tout comme des poissons de mer grillés et des viandes braisées.

Conseils de service:
Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:	Afrique du Sud
Région:	Coastal Region
Producteur:	Boekenhoutskloof
Notation(s):	Tim Atkin 93/100
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans, voire plus, peuvent déjà se savourer sur la jeunesse.
Cépage(s):	64% Shiraz, 14% Grenache, 11% Cinsault, 10% Cabernet Sauvignon, 1% Viognier
Référence:	0824117

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

The Chocolate Block

Swartland WO
Boekenhoutskloof Winery

Origine:	Afrique du Sud
Notation(s):	Tim Atkin 93/100
Cépage(s):	64% Shiraz, 14% Grenache, 11% Cinsault, 10% Cabernet Sauvignon, 1% Viognier
Apogée:	Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans, voire plus, peuvent déjà se savourer sur la jeunesse.
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch