



2017 The Chocolate Block

Swartland WO, Boekenhoutskloof Winery

Abbinamenti:

Toll zu luftgetrocknetem Rind- oder Wildfleisch, Rindssteak, Straussenfleisch sowie zu grilliertem Meeresfisch und Schmorgerichten.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Paese d'origine: Sudafrica

Regione: Regione costiera

Produttore: Boekenhoutskloof

Valutazioni: Tim Atkin 93/100

Vinificazione: 12 Monate in Barrique

Viticultura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 14.5 %

Maturità: Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.

Varietà d'uva: 64% Shiraz, 14% Grenache, 11% Cinsault, 10% Cabernet Sauvignon, 1% Viognier

Numero di articolo: 0824117

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

The Chocolate Block

Swartland WO
Boekenhoutskloof Winery

Origine:	Sudafrica
Valutazioni:	Tim Atkin 93/100
Varietà d'uva:	64% Shiraz, 14% Grenache, 11% Cinsault, 10% Cabernet Sauvignon, 1% Viognier
Maturità:	Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.