



2020 The Chocolate Block

Swartland WO, Boekenhoutskloof Winery

Un vino sudafricano dal successo leggendario

Descrizione del vino:

La composizione di questo affascinante vino rosso viene leggermente modificata di anno in anno, a seconda delle particolarità di ogni vendemmia, mettendo sempre in risalto i vitigni che hanno riscosso particolare successo. Ogni annata gli conferisce una propria personalità e un fascino speciale.

Abbinamenti:

Delizioso con il manzo o la selvaggina essiccati all'aria, lo struzzo, così come con i frutti di mare alla griglia e le carni brasate.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:	ZA
Regione:	Regione costiera
Produttore:	Boekenhoutskloof
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	14 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Varietà d'uva:	73% Syrah, 11% Grenache, 8% Cinsault, 7% Cabernet Sauvignon, 1% Viognier
Numero di articolo:	0824120

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

The Chocolate Block

Swartland WO
Boekenhoutskloof Winery

Origine:	ZA
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	73% Syrah, 11% Grenache, 8% Cinsault, 7% Cabernet Sauvignon, 1% Viognier
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	14 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.