



2021 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.

Nota di degustazione:

Granato porpora saturo. Intenso bouquet di frutti blu e neri con una nota di pepe, legno di sandalo e spezie. Al palato è tenero ed elegante, con tannini leggermente granulosi e corpo medio. Una nota di cioccolato al latte impreziosisce il finale concentrato con aromi di prugne nere, ribes nero e grafite.

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. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese d'origine: Sudafrica

Regione:Regione costieraProduttore:Boekenhoutskloof

Valutazioni:

Vinificazione: 12 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale Gradazione alcolica: 14.5 %

Varietà d'uva: 74% Syrah, 10% Grenache, 8% Cinsault, 7% Cabernet

Sauvignon, 1% Viognier

Numero di articolo: 0824121



Inserto per clip portabottiglie Dimensione: A7 74x105

The Chocolate Block

Swartland WO Boekenhoutskloof Winery

Origine:

Valutazioni:

Varietà d'uva: 74% Syrah, 10% Grenache, 8% Cinsault, 7%

Cabernet Sauvignon, 1% Viognier

Viticoltura: Tradizionale Vinificazione: 12 Mesi in barrique

Gradazione 14.5 %

alcolica:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: Servizio:

stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di

decantarlo.