



2022 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 costiera
Produttore: Boekenhoutskloof

Valutazioni:

Viticoltura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 14.5 %

Varietà d'uva: 77% Syrah, 9% Grenache, 8% Cinsault, 5% Cabernet Sauvignon, 1% Viognier

Numero di articolo: 0824122

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

The Chocolate Block

Swartland WO
Boekenhoutskloof Winery

Origine:	Sudafrica
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	77% Syrah, 9% Grenache, 8% Cinsault, 5% Cabernet Sauvignon, 1% Viognier
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	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.