



2014 The Chocolate Block

Western Cape 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

Produttore:

Boekenhoutskloof

Valutazioni:

Tim Atkin 93/100

Vinificazione:

16 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:

73% Syrah, 12% Grenache, 10% Cabernet Sauvignon, 4% Cinsault, 1% Viognier

Numero di articolo:

0824114

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

The Chocolate Block

Western Cape WO
Boekenhoutskloof Winery

Origine:	Sudafrica
Valutazioni:	Tim Atkin 93/100
Varietà d'uva:	73% Syrah, 12% Grenache, 10% Cabernet Sauvignon, 4% Cinsault, 1% Viognier
Maturità:	Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	16 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.