



## 2016 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:** 16 Monate in Barrique

**Viticultura:** Tradizionale

**Gradazione alcolica:** 14.0 %

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

**Varietà d'uva:** 79% Shiraz, 11% Grenache Noir, 6% Cabernet Sauvignon, 3% Cinsault, 1% Viognier

**Numero di articolo:** 0824116

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **The Chocolate Block**

Swartland WO  
Boekenhoutskloof Winery

|                             |                                                                                                                                                       |
|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Origine:</b>             | Sudafrica                                                                                                                                             |
| <b>Valutazioni:</b>         | Tim Atkin 93/100                                                                                                                                      |
| <b>Varietà d'uva:</b>       | 79% Shiraz, 11% Grenache Noir, 6% Cabernet Sauvignon, 3% Cinsault, 1% Viognier                                                                        |
| <b>Maturità:</b>            | Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.                                                                   |
| <b>Viticoltura:</b>         | Tradizionale                                                                                                                                          |
| <b>Vinificazione:</b>       | 16 Monate in Barrique                                                                                                                                 |
| <b>Gradazione alcolica:</b> | 14.0 %                                                                                                                                                |
| <b>Servizio:</b>            | Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht. |