



## 2022 The Chocolate Block

Swartland WO, Boekenhoutskloof Winery

Legendärer Erfolgsw Wein aus Südafrika

**Beschreibung:**

Die Zusammensetzung dieses charmanten Rotweines wird von Jahr zu Jahr ein bisschen angepasst, um den Besonderheiten jeder Ernte Rechnung zu tragen und immer diejenigen Rebsorten in den Vordergrund zu stellen, die aussergewöhnlich gut gelungen sind. Daraus bezieht jeder Jahrgang eine ganz eigenständige Persönlichkeit und seinen besonderen Reiz.

**Degustationsnotiz:**

Sattes Purpurgranat. Intensives Bouquet mit blauen- und schwarzen Früchten und einem Hauch von Pfeffer, dahinter Sandelholz und Gewürze. Am eleganten Gaumen mit weicher Textur, stützendem fein körnigem Tannin und mittlere Körper. Im konzentrierten aromatischen Finale dunkle Pflaumen, Graphit, edle Cassiswürze und ein Hauch Milkschokolade.

**Passt zu:**

Toll zu luftgetrocknetem Rind- oder Wildfleisch, Rindssteak, Straussenfleisch sowie zu grilliertem Meeresfisch und Schmorgerichten.

**Servierempfehlung:**

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

<b>Herkunftsland:</b>	Südafrika
<b>Region:</b>	Coastal Region
<b>Produzent:</b>	Boekenhoutskloof
<b>Bewertung(en):</b>	
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Rebsorte(n):</b>	77% Syrah, 9% Grenache, 8% Cinsault, 5% Cabernet Sauvignon, 1% Viognier
<b>Artikelnummer:</b>	0824122

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **The Chocolate Block**

Swartland WO  
Boekenhoutskloof Winery

**Herkunft:** Südafrika  
**Bewertung(en):**  
**Rebsorte(n):** 77% Syrah, 9% Grenache, 8% Cinsault, 5% Cabernet Sauvignon, 1% Viognier  
**Weinbau:** Traditionell  
**Alkoholgehalt:** 14.5 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.