

DRINKS.

Boekenhoutskloof The Chocolate Block 2020 75cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	70424121
Alkoholgehalt	14.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Südafrika
Region	Westkap
Abfüller	Boekenhoutskloof Winery, Excelsior Rd, Franschhoek 7690, South Africa
Marke	Boekenhoutskloof
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Degustationsnotiz	rund, komplex, kraftvoll, fruchtig, würzig und schokoladig mit eleganten Tanninen.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	aus 69% Syrah, 13% Grenache, 9% Cinsault, 8% Cabernet Sauvignon und 1% Viognier
Etikette	minimalistisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Nein
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken



Tannin	Ja
Trinktemperatur	16-18 Grad
Jahrgang	2019
Passend zu	Rotes Fleisch

Beschreibung

Im Jahr 1993 begann die Geschichte des Weinguts Boekenhoutskloof, als die Farm im Bergland östlich von Stellenbosch gekauft, restauriert und mit verschiedenen Rebsorten bestockt wurde. Drei Jahre später brachte man den ersten Vintage Wein auf den Markt. Der erste Jahrgang des Weins The Chocolate Block erschien 2003. Viele Geheimnisse ranken sich um die Cuvée, die zum Grossteil aus der Rebsorte Syrah zusammengestellt wird. Fest steht, dass der Name nicht zu viel verspricht: Der kultige Wein wird von Schokoladennoten dominiert; ergänzend kommen Nuancen von Eichenholz, Vanille, Tabak, Brombeeren, Pflaumen, Leder, Pfeffer und Kirschen hinzu. Die separat vinifizierten Komponenten verbringen 13 bis 16 Monate in verschieden grossen Holzfässern, bevor sie zu The Chocolate Block assembliert werden. Am besten wird der Rotwein zu Rindfleisch, Wild oder Lamm gereicht, wobei er etwa eine Stunde vorher dekantiert werden sollte.