



2017 The Chocolate Block Swartland Boekenhoutskloof

En af Boekenhoutskloofs mest populære vine! En indtagende og meget helstøbt vin, som bliver ved med at overraske.

Anbefalet til

Okse, Vildt, Ost (faste), Lam, Barbecue, Meditationsvin



Rødvin



Syrah



Sydafrika



Swartland



2017

Boekenhoutskloof

The Chocolate Block er en af Boekenhoutskloofs mest populære vine. Vinen er sammensat af de blå druesorter Syrah, Grenache, Cabernet Sauvignon og Cinsault samt den grønne Viognier. De blå druer høstes maksimalt modne, mens den grønne Viognier plukkes tidligt. 2015 er første årgang hvor 100% af druerne kommer fra Swartland. Størstedelen af druerne kommer fra Boekenhoutskloofs egne marker - Porseleinberg og Goldmine med deres nedbrudte skifferjord og Cabernet Sauvignon druerne fra det endnu højere beliggende Perdeberg. Duften er usædvanlig intens og kompleks med en blanding af frisk rød bærfrugt og mørk frugtkompot med karakteristiske strejf af Swartland violer. Hindbær, brombær, blomme, mørk chokolade og lakrids med strejf af nelliker, muskatnød og orangeskal. I munden er vinen blød og rig med et væld af røde og sorte bær, flot balanceret syre og slanke, let støvede og elegante tanniner. Porseleinberg druerne har en klar indflydelse på vinen i form af rank struktur og raffinerede parfumerede blomsternoter. Vinen har en l

Informationer

Varenummer	24541317
Flaskestørrelse	Helflaske
Leveres i	Karton med 12 stk.
Producent	Boekenhoutskloof
Region	Swartland
Druesammensætning	71% Syrah, 15% Grenache, 8% Cabernet Sauvignon, 5% Cinsault og 1% Viognier
Lagring	16 Måneder på fad