ZWEIFEL
WEINE &
GETRÄNKE

CHOCOLATE BLOCK
BOEKENHOUTSKLOOF
2023

Syrah / Shiraz, Grenache, Cinsault, Cabernet Sauvignon, Viognier

Südafrika / Franschhoek

75cl, 15% Vol.

50939723

Franschhoek

Französische Einwanderer brachten im 17. Jahrhundert den Weinbau nach Franschhoek. The Chocolate Block ist ein Paradebeispiel für das «Châteauneuf-du-Cap», wie die Region am Westkap auch gerne genannt wird. Es ist gut möglich, dass es am Schockoladen Aroma liegt, dass dieser Wein so schnell bekannt wurde.

Trinkempfehlung

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

Vinifikation

Der Grenache wurde in 600 Liter Holzfässern ausgebaut um sein fruchtiges Aroma zu bewahren, während die anderen Rebsorten in Barriquefässern und in 2500 Liter Eichenholzfässern reiften. Die gesamte Lagerzeit in den Holzfässern betrug 12 Monate und es wurden 2057 Barriquefässer produziert.

Charakter

Die Nase ist dunkel und intensiv mit Aromen von schwarzen Kirschen, Kardamom, süssem Tabak, Espresso und subtilen Duftnoten. Der Wein ist mittelkräftig, sehr ausgewogen mit einem erdigen, vielschichtigen Charakter.

Terroir

Coastal Region - Südafrika