

2022 The Chocolate Block , Boekenhoutskloof, South Africa



Bewertung: Noch nicht bewertet

Preis

Preis: 30,00 €

[Ask a question about this product](#)

Beschreibung

Boekenhoutskloof gewinnt seinen »The Chocolate Block« von speziellen Parzellen unterschiedlicher Weinberge. Den Syrah liefert das heiÙe, trockene Malmesbury im Swartland nördlich von Kapstadt. Der Grenache kommt von den ältesten Reben dieser Sorte in Südafrika, die in Citrusdal auf sehr sandigen Böden am FuÙe der Cederberg Mountains stehen. Der Cinsault wird alten Buschreben abgetrotzt, die in Granitbden bei Wellington wurzeln. Cabernet Sauvignon und Viognier stammen von den biologisch bewirtschafteten Lagen direkt beim Weingut in Franschhoek.

Rebsorten: 71% Syrah, 11% Grenache, 9% Cinsault, 8% Cabernet Sauvignon, 1% Viognier

Anbaugebiet: WO Swartland / South Africa

FlaschengrÙe: 0,75

enthält Sulfite

Alkohol: 14,5% vol.

Erzeuger: Boekenhoutskloof, PO Box 433, Franschhoek, South Africa A279

Importeur: CWD Champagner und Wein Distributionsgesellschaft mbH & Co. KG D-22763 Hamburg