



The Chocolate Block 2020

In der Nase intensive Duftnoten von schwarzen Kirschen, Tabak, Kaffee und Kardamom. Am Gaumen zeigt sich der Chocolate Block komplex und saftig mit Aromen von reifen Pflaumen, Veilchen, schwarzen Oliven, Nelken und Lakritze. Die Tannine sind elegant und fein. Im Abgang Anklänge von getrockneten Beeren, Teer, Graphit und Rauch.

Produzent Boekenhoutskloof

Kategorie Rotwein
Land Südafrika
Region Franschhoek

Jahrgang 2020 Flaschengrösse 75 cl

Alkohol 14.5000 % Trinktemperatur 16° - 18° Lagerfähigkeit bis 2032

Traubensorten Syrah, Grenache, Cinsault, Cabernet

Sauvignon, Viognier

Allergie-Infos enthält Sulfite

Artikelnummer 210160

Passt zu Kalbfleisch, Rind, Curry, pikanten

Gerichten

Bewertungen James Suckling 91/100

Vinifikation

Syrah und Cinsault werden in einer Kombination aus 2.500 I Foudres aus französischer Eiche und Barriques ausgebaut. Grenache wird in 600L Demi-Muids gereift. Cabernet Sauvignon ist die einzige Komponente, die in neuen Barriques aus französischer Eiche ausgebaut wird. Die Elevage liegt zwischen 13 und 16 Monaten.

Terroir

Die Trauben für den Chocolate Block wachsen aud dem 140 Hektar grossen Porseleinberg und dem Goldmine Rebberg. Das mediterrane Klima in Franschhoek ist perfekt geeignet für diesen Rhône-Blend, umgangssprachlich als 'Châteauneuf-du-Kap' bezeichnet.

Geschichte







Der erste Jahrgang von The Chocolate Block wurde 2002 produziert. Von diesem Jahrgang wurden 15 Fässer abgefüllt und im Jahr 2003 auf den Markt gebracht. Heute sind es weit über 3000 Fässer pro Jahrgang.

