



## The Chocolate Block 2023

CHF 34.90 | 10 cl = CHF 4.65

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        | 2023                                                       |
| Flaschengrösse  | 75 cl                                                      |
| Alkohol         | 14.0 %                                                     |
| Trinktemperatur | 16° - 18°                                                  |
| Lagerfähigkeit  | bis 2035                                                   |
| Traubensorten   | Syrah, Grenache, Cinsault,<br>Cabernet Sauvignon, Viognier |
| Allergie-Infos  | enthält Sulfite                                            |
| Artikelnummer   | 210163                                                     |
| Passt zu        | Kalbfleisch, Rind, Curry, pikanten<br>Gerichten            |



### Vinifikation

Syrah und Cinsault werden in einer Kombination aus 2.500 l 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 auf 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.

