



The Chocolate Block 2023

CHF 34.90 | 10 cl = CHF 4.65

Aromi intensi di ciliegie nere, tabacco, caffè e cardamomo al naso. Al palato, il Chocolate Block è complesso e succoso, con aromi di prugne mature, violette, olive nere, chiodi di garofano e liquirizia. I tannini sono eleganti e fini. Il finale presenta note di bacche secche, catrame, grafite e fumo.

Produttore	Boekenhoutskloof
Categoria	Vino rosso
Paese	Sud Africa
Regione	Franschhoek
Annata	2023
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	14.0 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2035
Vitigni	Syrah, Grenache, Cinsault, Cabernet Sauvignon, Viognier
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	210163
Adatto a	Carne di vitello, Manzo, Curry, Piatti picanti



Vinificazione

Il Syrah e il Cinsault sono invecchiati in una combinazione di foudres e barriques di rovere francese da 2.500 litri. Il grenache viene maturato in demi-muid da 600 litri. Il Cabernet Sauvignon è l'unico componente invecchiato in barrique nuove di rovere francese. L'elevazione è tra i 13 e i 16 mesi.

Terroir

Le uve per il Chocolate Block crescono nel vigneto Porseleinberg di 140 ettari e nel vigneto Goldmine. Il clima mediterraneo di Franschhoek è perfettamente adatto a questo blend del Rodano, conosciuto colloquialmente come "Châteauneuf-du-Kap".

Storia

La prima annata di The Chocolate Block è stata prodotta nel 2002. Da questa annata sono state imbottigliate 15 botti che sono state immesse sul mercato nel 2003. Oggi si superano le 3000 botti per annata.

