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 heiße, 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 Fuße der Cederberg Mountains stehen. Der Cinsault wird alten Buschreben abgetrotzt, die in Granitböden 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

Flaschengröße: 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