## Boekenhoutskloof

# Chocolate Block WO Western Cape




| | |
|---|---|
| **Art.-Nr.:** | 621131-23 |
| **Gebinde:** | 1 x 0,75l Flasche |
| **Alkoholgehalt:** | 14 % |
| **Anbauregion:** | Western Cape |
| **Ausbau:** | im Stahltank |
| **Farbe:** | Rot |
| **Geschmack:** | trocken |
| **Jahrgang:** | 2023 |
| **Rebsorten:** | Syrah 71%, Cabernet Sauvignon 12%, Grenache 11%, Cinsault 5%, Viognier 1% |
| **Restzucker:** | 3.30 g/l |
| **Säure:** | 5.40 g/l |
| **Serviertemperatur:** | 18 |
| **Trinkreife:** | 12 |
| **EAN:** | 26002039007669 |

### Preise

**Flasche 26,90 €** brutto

Preis pro Liter: 35,87 €

UVP: ~~29,90 €~~ **-10%**

*Alle Preise inkl. 19% MwSt.*

## Beschreibung

Der begehrteste Wein von Boekenhoutskloof! Die hoch spannende und dabei sinnliche Cuvée bietet ein sehr weit gefächertes Aromenspektrum.

Allzu viele Flaschen gibt es nicht von diesem Wein. Denn 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.

Jede der Rebsorten liefert ihren Beitrag zur großen Faszination dieses enorm substanzreichen und einzigartigen Gewächses.

## Zutaten

Trauben, Säureregulatoren: enthält Apfelsäure (D,L-;L-) und/oder Weinsäure (L(+)-), Konservierungsstoffe: Sulfite, Unter Schutzatmosphäre abgefüllt, Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz

## Allergene

Schwefeldioxid und Sulfite

## Nährwerte

| | |
|---|---|
| Energie (kJ) | 357kJ |
| Energie (kcal) | 85kcal |
| Kohlenhydrate | 1,4g |
| Zucker | 0,3g |