



SOUTH AFRICA BUSINESS & INVESTMENTS



BOEKENHOUTSKLOOF THE CHOCOLATE BLOCK 2015

Fermentazione con lieviti selezionati.

Malolattica svolta.

Affinamento in botti di rovere miste (barriques di seconda e terza passata, botti da 2500Lt e, per il Grenache, botti da 600 Lt) per 16 mesi.

Chiarificato e filtrato.

Vino dal respiro internazionale.

Al naso è intenso di frutti di bosco, mora e lampone, prugna, cioccolato fondente e liquirizia sempre accompagnati da spezie dolci.

Al palato ritornano con equilibrio di tannini sottili ed un finale di cacao in polvere e nocciola.

Descrizione

Tipologia

Vino rosso secco

Cantina

Boekenhoutskloof

Annata

2015

Formato

75cl

Paese

Sudafrica

Regione

Swartland

Tipo di Vino

Blend

Appellation

Wine of Origin

Vitigni

Syrah 71%

Grenache 15%

Cabernet Sauvignon 8%

Cinsault 5%

Viognier 1%

Gradazione Alcolica

14,75 vol.%

Abbinamenti

Carni rosse

Primi piatti a base di carne