



Südafrika, Franschhoek

Boekenhouts Kloof The Chocolate Block 2021

CHF 79.00

-  150cl
-  14.5%
-  Franschhoek
-  Syrah, Grenache, Cabernet Sauvignon, Cinsault, Viognier
-  James Suckling: 91
-  4778421

Degustationsnotiz

Aromatische Konzentration, Schokoladennoten, sehr würzig, fruchtig, warm, cremig. Gut strukturiert mit mittlerem Körper. Im Wein finden sich Geschmacksnoten von Pflaumen, schwarzen Früchten, vermischt mit violetten Aromen. Elegant und mundfüllend, langlebig, mit gutem Entwicklungspotential, reifen Gerbstoffen und lang anhaltendem Abgang.

Herstellung

12 Monate im Barrique

Trinkreife

Jahrgang + 8 Jahre

Geniessen zu

Rindfleisch, Wild, Straussenfleisch, Fisch und geschmorten Gerichten

Produzent

Der weltbekannte Chocolate Block wird seit 2003 gekeltet und erfreut sich seitdem immer grösserer Beliebtheit. The Chocolate Block ist der Parade Trendwein von Marc Kent, dem Tausendsassa von Boekenhouts Kloof. Das Weingut Boekenhouts Kloof (Buchenholz Abhang/Schlucht) liegt in Franschhoek, und ist eines der ältesten Weingüter mit hugenottischen Wurzeln ist.

Der Weinmacher Mark Kent galt schon früh als Wunderkind und so erstaunt es nicht, dass sein 2001er Sémillon im Oktober 2003 von der renommierten englischen Weinzeitschrift Decanter zum Best New World White auserkoren wurde. Das die ersten Prognosen nicht zu Unrecht aufgestellt wurden zeigt der aktuelle Status seines Schaffens eindrücklich auf!

Mit dem Trend-Wein "The Chocolate Block" hat Boekenhouts Kloof Massstäbe für Südafrika gesetzt. Der Chocolate Block unterstreicht wiederholt den Rhône Anspruch von Boekenhouts Kloof mit dem „Chateau Neuf du Cap“ Verschnitt, welcher seit dem 2015er Jahrgang komplett aus dem Swartland stammt.

Region

Der Name Franschhoek (Französische Ecke) beruht auf der Einwanderung von französischen Hugenotten welche dieses Gebiet vor über 300 Jahren besiedelten. Daher auch die vielen französischen Namen der Weingüter und die hochstehende Esskultur mit über 30 tollen Restaurants in diesem Gebiet.