VON SALIS



Südafrika, Franschhoek

Boekenhoutskloof The Chocolate Block 2023

CHF 34.50

75cl
14.5%
Frankschoek
Syrah, Grenache, Cinsault, Cabernet Sauvignon, Viognier
James Suckling: 91
AN 4778723

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 gekeltert und erfreut sich seitdem immer grösserer Beliebtheit. The Chocolate Block ist der Parade Trendwein von Marc Kent, dem Tausendsassa von Boekenhoutskloof. Das Weingut Boekenhoutskloof (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 Boekenhoutskloof Massstäbe für Südafrika gesetzt. Der Chocolate Block unterstreicht wiederholt den Rhône Anspruch von Boekenhoutskloof 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.