

Produkt-Datenblatt

ROTWEINE



Chocolate Block 6 Liter - 20th Vintage Edition - 2021

Artikelnummer:	9488
Jahrgang:	2021
Produzent:	Chocolate Block
Region:	Swartland
Alkoholgehalt:	14.5 %
Abfüllung:	600 cl
Trinkbar von:	2022 - 2035
Traubensorten:	Shiraz / Syrah 74% Grenache 10% Cinsault 8% Cabernet Sauvignon 7% Viognier 1%

Platter's	4.5 Sterne
Vinous - Neal Martin	90 Punkte
James Suckling	91 Punkte

CHF 399.00

inkl. MwSt CHF 28.53

Vinifikation

Der 2021er Chocolate Block ist mittlerweile der zwanzigste Jahrgang von diesem Kultwein. Der Jahrgang ist von mässigen Wetterbedingungen geprägt, die sich von der Blüte bis in den November hineinziehen mit einer ordentlichen Menge an Regenfällen. Dies wirkte sich positiv aus und trug zu einer optimalen Blüte und Fruchtbildung bei. Die kühlere Vegetationsperiode begünstigte eine langsame und verlängerte Reifezeit, was zu einer ausgezeichneten Qualität der Trauben führte. Die ersten Trauben wurde am 5. Februar gelesen, etwas später als üblich und es wurde die längste Lese bis heute. Die Weine aus dem Jahrgang 2021 zeigen eine schöne zurückhaltende Eleganz. Man hat 2015 eine wichtige Entscheidung getroffen und ist von der allgemeinen Bezeichnung Western Cape zu Wine of Origin Swartland gewechselt. Marc Kent erklärt es so, das ein Grossteil der Trauben, die für den Chocolate Block vinifiziert werden, direkt von Boekenhoutskloof verwaltet werden können und im Rebberg nachhaltiger Weinbau betrieben werden kann. 60% der Trauben stammen von den Weinfarmen Porseleinberg und Goldmine. Marc Kent führt weiter aus, dass die Weine sich stilistisch verändert haben, dabei geht es hier um die Reinheit der Frucht, Eleganz und Struktur. Die vorherrschende Rebsorte beider Rebberge ist der Syrah, er macht 74% der Assemblage aus. Der stille Star sind die 10% Grenache, die von alten Buschreben aus dem Porseleinberg stammen, sie bieten reine Frucht, Glanz und Textur. Die verlängerte Reifezeit ermöglicht einen eleganten Cabernet Sauvignon aus dem Swartland. Der 2021er Jahrgang ist zwar etwas reifer, weist aber einen geringeren Alkoholgehalt und eine gute natürliche Säure auf, die sich in den kommenden Jahren sehr gut entwickeln sollten. Syrah und Cinsault wurden in einer Kombination aus französischen 2500L Fudern und Barrique-Fässern vinifiziert, während der Grenache in 600L grossen Demi Muids ausgebaut wurde. Der Cabernet Sauvignon war die einzigste Komponente die in Barrique-Fässern ausgebaut wurde. Die Reifezeit liegt bei 12-14 Monate, je nach Traube und Weinbergparzelle.

Charakter

Intensive Brombeer- und Lavendelaromen mit sanften Nuancen von Blumenerde und gepökeltem Fleisch dominieren die Nase. Die Fülle an Parfüm und der erdige Charakter folgt großzügig auf einen kräftigen Gaumen mit einem üppigen Kompott aus Blaubeeren, reifen Pflaumen, schwarzen Johannisbeeren und Kirschen. Kakaopulverartige Tannine sind reichlich vorhanden und verleihen dem Wein einen fast herzhaften Mittelgaumen, der die lebhaften dunklen Früchte, den Alkohol und die Säure nahtlos ergänzt. Dieser ist ein robuster, strukturierter Wein, der aber gleichzeitig delikat, ausgeglichen und elegant ist. Schwarze Früchte, Kümmel, Kreuzkümmel, Gewürze, weißer Pfeffer, Lakritze und ein Hauch von Garrigue verbleiben im samtigen Abgang.

Trinkempfehlung

Passt sehr gut zu Fleischgerichten aller Art oder auch zu würzigen Curryspeisen.