

Produkt-Datenblatt

ROTWEINE



Chocolate Block - KLEINFORMAT 375ml - 5* Platters - 93 Tim Atkin - 16.5 Jancis Robinson - KILLER DEAL - Ab 6 Flaschen 16.90 CHF Pro Flasche - 2022

Artikelnummer:	10016
Jahrgang:	2022
Produzent:	Chocolate Block
Region:	Swartland
Alkoholgehalt:	14.5 %
Abfüllung:	37.5 cl
Trinkbar von:	2023 - 2035
Traubensorten:	Shiraz / Syrah 77% Grenache 9% Cinsault 8% Cabernet Sauvignon 5% Viognier 1%

Platter's	5 Sterne
Tim Atkin	93 Punkte
Vinous - Neal Martin	90 Punkte
Jancis Robinson	16.5 Punkte
Tim Atkin	93 Punkte
James Suckling	92 Punkte

CHF 18.90

inkl. MwSt CHF 1.42

Vinifikation

Der Chocolate Block 2022 ist unser 21. Jahrgang dieses kultigen Weins und der erste, bei dem unser neues OXoline-System im renovierten Reifekeller des Weinguts Helderberg genutzt worden ist. Der kalte Winter führte zu einem langsamen Start in die Vegetationsperiode 2022 mit einem 2-3 Wochen späteren Austrieb. Diese Verzögerung setzte sich in der späten Reifezeit fort. Häufige Regenschauer sorgten für ein üppiges Laubdach, dass die Trauben vor sporadischem Sonnenbrand während des heissen Dezembers und den Hitzespitzen im Januar schützte. Der Ertrag dieses Jahrgangs war unterdurchschnittlich, die Früchte waren parfümiert, aromatisch und elegant mit ausgewogenen Tanninen. Die Trauben werden als ganze Beeren in einer Kombination aus Beton- und Edelstahltanks vergoren. Nach der Spontangärung haben wir den Wein in gebrauchten (95%) französischen Barriquefässern und 5% (für Cabernet Sauvignon) in neuen französischen Barriquefässern überführt. Die Reifung lag je nach Rebsorte zwischen 12-14 Monaten.

Charakter

Boysenbeere und dunkle Kirsche dominieren das einladende Bouquet, mit sanften Düften von Veilchen und Rosenblättern und einem Hauch von exotischen Gewürzen. Die vollmundigen schwarzen und roten Früchte des Bouquets setzen sich fort mit Aromen von reifen Pflaumen, schwarzen Johannisbeeren, getrockneten Preiselbeeren und Heidelbeeren. Leichte Anklänge von gepökeltem Fleisch und Espresso verleihen dem runden, seidigen Mittelgaumen Komplexität. Die mundschmeichelnde Textur von Milkschokolade wird durch feine, pudrige Tannine und eine frische, integrierte Säure ausgeglichen. Der Wein ist mittelkräftig, geschmeidig und elegant mit Lakritz und subtilen Noten von zerstoßenem Koriander und schwarzem Kardamom, die in einem sanften, weichen Abgang verweilen.

Trinkempfehlung

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