ULLRICH
PASSION FOR LIQUIDS

BOEKENHOUTSKLOOF THE CHOCOLATE BLOCK 2023 FRANSCHOEK VALLEY 14° 75CL



75cl

Fabricant
Boekenhoutskloof

Titre alcoométrique
14 %

Cépage
Cabernet Sauvignon , Cinsault , Grenache , Syrah , Viognier

Processus de fabrication
Les raisins sont fermentés en baies entières dans des cuves en béton et en inox, par fermentation spontanée et sans aucun ajout. Le vin est ensuite élevé de 12 à 14 mois selon le cépage dans des barriques françaises de 225 litres déjà utilisées.

Température de dégustation
18 °C - 18 °C

A boire jusqu'au
2033

Prix
Decanter , 93 Points
Jancis Robinson , 17 Points
James Suckling , 92 Points
Robert Parker , 91 Points

32.90
(y compris la TVA)