

Boekenhouts Kloof

The Chocolate Block 2023

Varietal:	74% Syrah, 11% Grenache, 8% Cabernet Sauvignon, 65% Cinsault, and 1% Viognier.
Origin:	Swartland, South Africa.
Vinification:	The grapes were hand-picked and placed in small crates. The bunches were then sorted by berry and carefully destemmed. The grapes underwent cold maceration in tulip-shaped concrete vats, and fermentation took place at temperatures between 27 and 30 °C, with frequent pumping over to extract aromas, colour and tannins. Following spontaneous alcoholic fermentation, a prolonged malolactic fermentation took place naturally in 225-litre barriques. The wine matured for 22 months on our OXO-line system in 95% new, lightly toasted, long-dried French oak from our favourite coopers, Sylvain and Saury.
Tasting notes:	Nose: Intense and complex, offering an abundance of black- and blueberry fruit and ripe brambles, alongside notes of perfume, black olives, and a hint of dust. Whiffs of white pepper, coriander seed, and cherry tobacco are also present, adding to the complexity. Palate: The dark berry and red fruit character follows through onto a juicy, abundant palate. Flavors of red liquorice, fresh cherry, and plum mingle with spicy notes like cardamom, cumin, and cloves. The wine features a broad mid-palate and a smooth, elegant mouthfeel. Medium to full-bodied red blend known for a rich combination of dark and red fruit, chocolate, and a complex array of spices and savory notes. It features a smooth, velvety texture with balanced tannins and vivid acidity.
Aging potential:	5-8 years.
Accolades:	John Platter's SA wine guide '25: 4.5* 92 points – 2022 vintage.
Food Pairing:	Boekenhouts Kloof The Chocolate Block 2023 pairs well with rich, grilled, and roasted meats like steak, lamb chops, or venison, as well as hearty dishes like game pies, beef chili, or mushroom risotto. It also complements aged cheeses, spicy sausages, and can even be enjoyed with dark chocolate desserts.



Boekenhouts Kloof

The Chocolate Block 2023

Variëteit:	74% Syrah, 11% Grenache, 8% Cabernet Sauvignon, 65% Cinsault, and 1% Viognier.
Oorsprong:	Zwartland, Zuid-Afrika.
Vinificatie:	De druiven werden met de hand geplukt en in kleine dozen geplaatst. Vervolgens werden de trossen gesorteerd op bessen en zorgvuldig ontteld. De druiven ondergingen een koude maceratie in tulpvormige betonnen vaten en de fermentatie vond plaats bij temperaturen tussen 27 en 30 °C, met frequente overpomp om aroma's, kleur en tannines te extraheren. Na spontane alcoholische gisting vond een langdurige malolactische gisting op natuurlijke wijze plaats in barriques van 225 liter. De wijn rijpte 22 maanden op ons OXO-line systeem in 95% nieuw, licht getoast, lang gedroogd Frans eikenhout van onze favoriete kuipers, Sylvain en Saury.
Proefnotities:	Neus: Intens en complex, met een overvloed aan zwarte bessen, bosbessen en rijpe bramen, aangevuld met tonen van parfum, zwarte olijven en een vleugje stof. Ook aanwezig zijn vleugjes witte peper, korianderzaad en kersentabak, wat de complexiteit vergroot. Smaak: Het karakter van donkere bessen en rood fruit zet zich voort in een sappige, rijke smaak. Smaken van rode drop, verse kers en pruim vermengen zich met kruidige tonen zoals kardemom, komijn en kruidnagel. De wijn heeft een breed middenpalet en een soepele, elegante mondsmaak. Een medium tot volle rode blend, bekend om zijn rijke combinatie van donker en rood fruit, chocolade en een complexe mix van kruiden en hartige tonen. De wijn heeft een soepele, fluweelzachte textuur met evenwichtige tannines en een levendige zuurgraad.
Verouderingspotentieel:	5-8 jaar.
Onderscheidingen:	John Platter's SA wijngids '25: 4.5* 92 punten – oogstjaar 2022.
Past goed bij:	Boekenhouts Kloof The Chocolate Block 2023 combineert goed met rijke, gegrilde en geroosterde vleessoorten zoals biefstuk, lamskoteletten of hertenvlees, maar ook met stevige gerechten zoals wildpasteitjes, rundvleeschili of paddenstoelenrisotto. Het past ook goed bij oude kazen en pittige worstjes en kan zelfs worden genoten met pure chocoladedesserts.