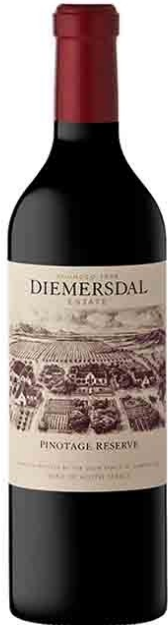


Produkt-Datenblatt

ROTWEINE



1.5L

Diemersdal Pinotage Reserve Magnum - 2016

Artikelnummer:	5700
Jahrgang:	2016
Produzent:	Diemersdal
Region:	Cape Town
Alkoholgehalt:	14.5 %
Abfüllung:	150 cl
Trinkbar von:	2018 - 2025
Traubensorten:	Pinotage 100%

Tim Atkin	90 Punkte
Platter's	4.5 Sterne
Robert Parker	87 Punkte
Vinous	4.5 Punkte

CHF 55.00

inkl. MwSt CHF 3.93

Vinifikation

Die Trauben für diesen Wein stammen zu 50% von 43 jährigen Buschreben, während die anderen 50% der Trauben von vergitterte Reben stammen. Die alkoholische Gärung erfolgte für 4 Tage zwischen 26°C und 28°C in offenen Fermentern. Während dieser Zeit wurde die Maische für alle drei Stunden umgepumpt um eine bessere Extraktion zu erreichen. Die malolaktische Gärung erfolgte anschliessend zu 100% in französischen Eichenhozfässern. Nach Abschluss des Milchsäureabbaus reifte der Pinotage für 16 Monate in Barriquefässern aus französischer Eiche, wovon 60% der Fässer neu waren.

Charakter

Der Diemersdal Pinotage Reserve 2016 hat einen vollen Körper. Er duftet intensiv nach Himbeeren und Schokolade. Am Gaumen die gleichen Fruchtaromen mit weichen und harmonisch eingebundenen Holznoten. Ein eleganter Wein mit einem langen und intensiven Abgang.

Trinkempfehlung

Passt hervorragend zu kräftigem Fleisch, wie z.B. zu einem Straussenfilet mit Schokoladen-Chili Sauce oder zu herzhaftem Rindereintopf.