

Produkt-Datenblatt

ROTWEINE



Diemersdal Pinotage Reserve - 2017

Artikelnummer:	6044
Jahrgang:	2017
Produzent:	Diemersdal
Region:	Durbanville
Alkoholgehalt:	14.5 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2019 - 2025
Traubensorten:	Pinotage 100%

Platter's 4.5 Sterne
Tim Atkin 92 Punkte

CHF 29.00

inkl. MwSt CHF 2.17

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

Ein Pinotage mit intensiven Aromen von roten Früchten, Vanille, exotischen Gewürzen und Schokolade. Am Gaumen wiederum orientalische Gewürze und Bananen. Saftig und dicht mit runden, weichen Gerbstoffen und einem langen Abgang.

Trinkempfehlung

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