

Produkt-Datenblatt

ROTWEINE



Meerendal Pinotage Heritage Block - Gereift - "BUYER'S RISK" - - 2010

| | |
|----------------|---------------|
| Artikelnummer: | 6146 |
| Jahrgang: | 2010 |
| Produzent: | Meerendal |
| Region: | Cape Town |
| Alkoholgehalt: | 13.5 % |
| Abfüllung: | 75 cl |
| Trinkbar von: | 2018 - 2028 |
| Traubensorten: | Pinotage 100% |

Platter's

4.5 Sterne

CHF 65.00

inkl. MwSt CHF 4.65

Vinifikation

Liza Goodwin keltert einen traumhaft tiefgründigen Pinotage Block von einem der 3 ältesten Pinotage Weinberge Südafrikas aus über 60 Jahre alten Reben. Der Ertrag aus dieser zertifizierten Einzellage »Heritage Block« ist mit 3 ton/ha sehr gering. In Handarbeit werden die Trauben in den frühen, noch kühlen Morgenstunden gelesen und in traditionell offenen Gärbottichen fermentiert. Dabei werden die Schalen sechsmal pro Tag in die Maische gedrückt, damit sich die feinen Tannine sowie die Farbe aus der Schale lösen und in den Most übergehen. 18 Monate reift der Wein in Barriquefässern. Schon heute zeigt der Pinotage Block große Komplexität und Balance. Zugleich hat er aber noch 5 – 8 Jahre Reifepotential und entwickelt sich sanft weiter.

Charakter

Wow - ein sehr tiefes und dichtes Blau-Violett begeistert beim Pinotage Block schon optisch. Er duftet sehr typisch und kraftvoll nach Gewürzen, süßem Rauch, Pflaume und reifen dunklen Kirschen. Im Mund entfaltet der Wein dann seine große Frucht. Er schmeckt wichtig und rund mit seidigen Tanninen und sehr dezent eingebundenem Barriqueton.

Trinkempfehlung

Liebhaber großer Pinotage Weine öffnen ihn für einen Abend puren Genusses. Gleichzeitig begleitet er bestens krosse Gans und Ente sowie Steak, Wild, Lamm und reifen Hartkäse.