

# Produkt-Datenblatt

## ROTWEINE



## Piekenierskloof Grenache - 2016

Artikelnummer:	7014
Jahrgang:	2016
Produzent:	Piekenierskloof
Region:	Piekenierskloof
Alkoholgehalt:	13.5 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2019 - 2025
Traubensorten:	Grenache 100%

Keine Bewertungen vorhanden.

~~CHF 18.90~~

**CHF 12.00**

inkl. MwSt CHF 0.90

### Vinifikation

Die Trauben stammen aus Weinbergen in der Region Piekenierskloof. Die Weinberge wurden 1973 gepflanzt, was die Reben 43 Jahre alt macht. Diese Weinberge sind alle unbewässerte Buschreben und wachsen auf sandigen, lehmigen Böden. Die Weinberge werden sorgfältig bewirtschaftet und erreichen einen Ertrag von weniger als 5 Tonnen pro Hektar. Die Trauben werden von Hand gelesen und 24 Stunden lang kalt eingemaischt. Die Fermentation wird mit ausgewählten Hefestämmen eingeleitet und unter 26°C gehalten. Die malolaktische Gärung erfolgt im Tank, 80% des Weins werden 12 Monate lang in 6 Jahre alten 225-Liter-Eichenfässern aus Frankreich und Amerika gereift und der Rest in neuen Barriquefässern.

### Charakter

Am Gaumen viel saftige rote Beeren, Erdbeeren, erdige und elegante Pfeffernote mit Nuancen von Nelken, Kardamom und Rauch. Gut ausbalanciert mit lebhaften feinen Tanninen und einer eleganten Komplexität im langen Finish.

## **Trinkempfehlung**

Das elegante Gewürznoten von diesem Grenache macht ihn zu einer perfekten Ergänzung zu Gewürz- und Kräutergerichten wie gebratenem / gegrilltem Fleisch, Lammkeule, Entenbrust, Wurst, Gemüse, Tapas und vielen ethnischen Lebensmitteln. Passt auch gut zu Meeresfrüchten, Sushi, Pizza, Pasta und Hühnengerichten.