

Produkt-Datenblatt

ROTWEINE



Piekenierskloof Heirloom Red - 2016

Artikelnummer:	7015
Jahrgang:	2016
Produzent:	Piekenierskloof
Region:	Piekenierskloof
Alkoholgehalt:	13.3 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2019 - 2029
Traubensorten:	Grenache 50% Shiraz / Syrah 30% Mourvèdre 20%

Platter's 4 Sterne
Tim Atkin 87 Punkte

~~CHF 24.90~~

CHF 19.00

inkl. MwSt CHF 1.36

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 bei 24°C gehalten. Die malolaktische Gärung erfolgt im Tank, der Wein wird 14 Monate lang in 225-Liter-Eichenfässern aus Frankreich und Amerika ausgebaut.

Charakter

Wunderschöne Sauerkirschen, reife Johannisbeeren, Anis mit Noten von weißem Pfeffer, Vanilleschote, Waldboden und Teeblatt. Komplexer mittlerer Körper und mit guten integrierter Tanninstruktur. Gut abgerundet mit einem langen, eleganten Finish.

Trinkempfehlung

Man kann diesen Wein mit praktisch allem von der Wurstwaren bis zum Käse trinken - gebratenes Huhn, Schweinebauch, Lammfleischbällchen, gegrilltes Lamm und sogar Pute.