

Produkt-Datenblatt

ROTWEINE



Piekenierskloof Pinotage Cecilia - DV - - 2016

Artikelnummer:	7016
Jahrgang:	2016
Produzent:	Piekenierskloof
Region:	Piekenierskloof
Alkoholgehalt:	14.5 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2019 - 2025
Traubensorten:	Pinotage 100%

Keine Bewertungen vorhanden.

~~CHF 29.00~~

CHF 24.90

inkl. MwSt CHF 1.78

Vinifikation

Der Cecilia Pinotage wird aus einem der wenigen Buschweinberge in der Westküstenregion Südafrikas hergestellt. Diese alten Reben, die in den Hügeln zwischen Clanwilliam und dem Atlantik in einer Höhe von etwa 400 Metern wachsen, haben gelernt, ohne Bewässerung auszukommen, indem sie sich selbst ausbalanciert haben, um nur eine kleine Menge an Trauben pro Rebstock zu produzieren. Die Trauben werden von Hand in kleinen Lugboxen geerntet und in große offene Fässer gepresst, wo regelmäßig Punch-Downs durchgeführt werden. Ein kleiner Prozentsatz der Beeren bleibt intakt, die Zugaben sind auf ein Minimum beschränkt und native Hefen führen die Gärung in sanftem Tempo durch. Nach der Gärung werden die Schalen sanft mit einer Korbpresse gepresst und der Wein wird in inerte Fässer abgefüllt, wo er reift und sich 15 bis 18 Monate vor der Abfüllung entwickelt.

Charakter

Der Wein hat einen mitteltiefen Kern mit einem kräftigen kirschroten Farbton, typisch für Pinotage. Frische Nuancen von roten Johannisbeeren und dunklen Pflaumen in der Nase und feine, reife Tannine verbinden sich zu einem ausgewogenen, konzentrierten Wein mit einem anhaltenden Abgang.

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.