

Produkt-Datenblatt

ROTWEINE

De Grendel Pinot Noir Op Die Berg - 2017



Artikelnummer:	7421
Jahrgang:	2017
Produzent:	De Grendel
Region:	Ceres Plateau
Alkoholgehalt:	14 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2020 - 2027
Traubensorten:	Pinot Noir 100%

Platter's

4.5 Sterne

~~CHF 29.00~~

CHF 16.90

inkl. MwSt CHF 1.21

Vinifikation

Hoch auf dem Witzenberg, in Reichweite von Ceres, auf einer Höhe von 960 Metern über dem Meeresspiegel, diese einzigartige 'Appellation' Süd Afrikas, mit kontinentales Klima und häufig winterlichen Temperaturen die unter den Gefrierpunkt fallen. Die kühleren Nachttemperaturen und heißere Tagestemperaturen während der Wachstumsaison führt zu einer langsameren Reifung und mehr konzentrierte Früchte. Die gut dränierten, gelben Schiefer-Böden sind im Winter oft mit einer Schneeschicht bedeckt die die perfekten Bedingungen bietet für die Keimruhe der Reben, eine dringend benötigte Ruhe- und Erholungsphase vor der Wachstumsaison. Die Trauben wurden von Hand gelesen, entstielt, leicht zerquetscht und für 4 Tage kalt mazeriert. Der Most wurde mit Hefen geimpft und mit regelmäßigen Pump Over und Push Downs vergoren. Nach dem Abpressen wurde der Wein zur malolaktischen Gärung in neuen französischen Eichenholzfässern umgefüllt und anschliessend für 13 Monate darin ausgebaut.

Charakter

Helles Rubinrot mit hellbraunem Rand im Glas mit Aromen von Preiselbeere, Sauerkirsche, Champignon, nassen Blätter und feuchte Bodenaromen in der Nase. Der mittelkräftige Gaumen liefert Aromen von Lakritze, Parfüm, Gewürzen und erdigen Steinpilze.

Trinkempfehlung

Passt sehr gut zu Steinpilzrisotto, Fettuccine mit Pouleleber oder einer Lauch-Pecorino Tarte.