

Produkt-Datenblatt

ROTWEINE



Diemersdal Pinotage - 2019

Artikelnummer:	7509
Jahrgang:	2019
Produzent:	Diemersdal
Region:	Cape Town
Alkoholgehalt:	14.3 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2020 - 2027
Traubensorten:	Pinotage 100%

WINEMAG SA 90 Punkte
Platter's 4 Sterne

~~CHF 17.50~~

CHF 11.90

inkl. MwSt CHF 0.89

Vinifikation

Die Reben wurzeln auf tiefrotem Hutton-Boden an nach Norden ausgerichteten Hängen und fangen die südliche Brise des Sommers und die frontalen Winde ein, die das Kap im Winter von Norden her beeinflussen. Kühle Anbaubedingungen an exponierten Stellen sowie Buschreben sorgen für eine langsame Entwicklung der Früchte, wodurch die Rebe einen maximalen Sortenausdruck erhält. Das Ergebnis sind dichte Trauben mit kleinen Beeren, die sich ideal für die Herstellung von Weinen mit Struktur, Eleganz und Finesse eignen. Dieser Pinotage wurde in offenen Fermentern für 5-7 Tagen zwischen 26°C und 28°C auf der Maische vergoren. Nach der alkoholischen Gärung erfolgte der Milchsäureabbau in Edeltanks. Anschliessend reifte der Wein zwischen 12 und 16 Monate in 30% neuen 225 Liter Fässern aus französischer Eiche.

Charakter

Dieser reinsortige Diemersdal Pinotage sendet komplexe Düfte von roten Früchten, exotischen Gewürzen, dunkler Schokolade, geröstetem Kaffee und einen Touch Vanille-Aroma in die Nase. Auch geschmacklich dominiert der Orient und das auf seine ureigene vollmundige Weise.

Trinkempfehlung

Trinken Sie ihn solo oder zur Lammkeule aus dem Römertopf oder zu klassischen Spaghetti mit getrockneten Tomaten, Rosmarin und Parmesan-Splittern