

Produkt-Datenblatt

ROTWEINE



Beyerskloof Diesel Pinotage - 2017

Artikelnummer:	7453
Jahrgang:	2017
Produzent:	Beyerskloof
Region:	Stellenbosch
Alkoholgehalt:	14.5 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2020 - 2035
Traubensorten:	Pinotage 100%

Platter's 5 Sterne
Tim Atkin 94 Punkte

~~CHF 85.00~~

CHF 68.00

inkl. MwSt CHF 4.86

Vinifikation

Diesel Pinotage, sicherlich ein ungewöhnlicher Name für einen Wein. Dieser erklärt sich jedoch sehr schnell, wenn man die Geschichte dahinter kennt. Diesel war der Name von Beyers Truters, Besitzer von Beyerskloof, Hund und ein geliebter und treuer, stetiger Begleiter seines Herrn. Der Hund war nicht nur im Weinberg, sondern im Keller oder neben dem Schreibtisch zu finden. So war es für Beyers Truter klar, seinen besten Wein nach seinem „besten“ Freund zu benennen. Die Trauben für den Beyerskloof Diesel Pinotage stammen von bushvine Reben. Eine Erziehungsart, die in Südafrika speziell bei Pinotage häufig Anwendung findet. Der Fermentationsprozess ging über 5 Tage in offenen Fässern bei einer durchschnittlichen Temperatur von 26 Grad Celsius vonstatten. Alle 2 Stunden wurde die Maische dabei niedergedrückt. Die malolaktische Gärung fand danach in Edelstahltanks statt. Für die 18-monatige Reifung kamen neue französische Eichenfässer zum Einsatz. Von den 300 gefüllten Fässern wurden am Ende nur 20 Fässer für den Diesel Pinotage ausgewählt.

Charakter

Die Farbe des Beyerskloof Diesel Pinotage ist tiefpurpurrot. Das Bouquet ist geprägt von komplexen Brombeeraromen und dunklen Früchten, umrundet von einer eleganten Zedernholznote. Am Gaumen zeigt sich eine feine, aber komplexe Struktur von schwarzen und roten Früchten. Ein wirklich großartiger Rotwein, der durch ein ausgezeichnetes Gleichgewicht von Frucht und Holzeinsatz besticht. Ein Wein mit hervorragendem Potenzial, der auch in 10 Jahren und mehr noch Freude bereiten wird.

Trinkempfehlung

Die ideale Ergänzung zu würzigen indischen Gerichten oder einem gut gereiften Rumpsteak. Beyerskloof Diesel ist wohl einer der besten Pinotage vom Kap.