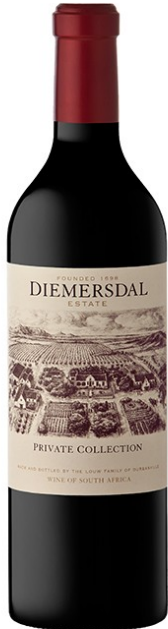


Produkt-Datenblatt

ROTWEINE



Diemersdal Private Collection Magnum - HAMMER DEAL - 2018

Artikelnummer:	8618
Jahrgang:	2018
Produzent:	Diemersdal
Region:	Durbanville
Alkoholgehalt:	14.6 %
Abfüllung:	150 cl
Trinkbar von:	2020 - 2027
Traubensorten:	Cabernet Sauvignon 62% Merlot 21% Petit Verdot 13% Cabernet Franc 2% Malbec 2%

WINEMAG SA	91 Punkte
Tim Atkin	92 Punkte
Platter's	4.5 Sterne

~~CHF 57.00~~

CHF 39.00

inkl. MwSt CHF 2.79

Vinifikation

Der «Private Collection» von Diemersdal ist eine klassische Bordeaux-Assemblage. Die Reben stehen auf roten, relativ schweren «Hutton»-Lehmböden und sind zwischen 18 und 29 Jahre alt. Die einzelnen Rebsorten wurden zum jeweiligen optimalen Zeitpunkt gelesen und separat vinifiziert. Die alkoholische Gärung erfolgte für 5-7 Tagen bei zwischen 24°C und 28°C für 5-7 Tage mit regelmässiger Battonage. Nach der malolaktischen Gärung wurde die Private Collection in zu 25% neuen französischen Barriques mit einem Fassungsvermögen von 225 Litern für 18 Monaten ausgebaut.

Charakter

Im jugendlichen Stadium zeigt dieser kräftige Rotwein an der Nase als erstes verführerische Schokoladennoten und eine deutliche Zedernholzwürze, bevor die opulenten Fruchtaromen nach Brombeergelée, schwarzen Kirschen und Cassis das Zepter übernehmen. Am Gaumen präsentiert sich der «Private Collection» füllig und von grossartiger Struktur, die präsenten, aber süssen Tannine sind schon jetzt perfekt eingebettet. Die wunderbar reife Frucht nach roten und schwarzen Beeren sowie schwarzen Kirschen wird durch die edlen Holztöne und die süssen Vanillenoten wunderschön ergänzt. Der lange, intensive Abgang rundet das eindrückliche Bild eines äusserst gelungenen Tropfens zusätzlich ab.

Trinkempfehlung

Passt fantastisch zu Irish-Stew oder zu Rindsgeschnetzeltem a la Stroganoff.