

Produkt-Datenblatt

ROTWEINE



Diemersdal Pinotage - 2021

Artikelnummer:	9184
Jahrgang:	2021
Produzent:	Diemersdal
Region:	Durbanville
Alkoholgehalt:	14 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2022 - 2030
Traubensorten:	Pinotage 100%

Keine Bewertungen vorhanden.

~~CHF 17.90~~

CHF 12.90

inkl. MwSt CHF 0.97

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 10 Monate in 30% neuen 225 Liter Fässern aus französischer Eiche.

Charakter

Noten von roten Früchten, Vanille, exotischen Gewürzen und Nuancen von dunkler Schokolade prägen das facettenreiche Bukett des Diemersdal Pinotage. Am Gaumen ist dieser trinkreife Pinotage aus Südafrika weich, rund und animierend lebendig, mit merklichen, gut eingebundenen Tanninen.

Trinkempfehlung

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