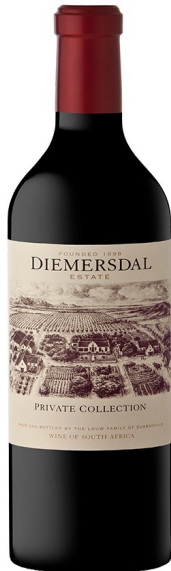


Produkt-Datenblatt

ROTWEINE



Diemersdal Private Collection Magnum - HAMMER DEAL Ab 6 Flaschen 37.- Pro Flasche - 2020

Artikelnummer:	9341
Jahrgang:	2020
Produzent:	Diemersdal
Region:	Durbanville
Alkoholgehalt:	14.6 %
Abfüllung:	150 cl
Trinkbar von:	2022 - 2035
Traubensorten:	Cabernet Sauvignon 59% Merlot 26% Petit Verdot 10% Malbec 4% Cabernet Franc 1%

Platter's	4.5 Sterne
James Suckling	90 Punkte
WINEMAG SA	89 Punkte
Tim Atkin	92 Punkte
Platter's	4.5 Sterne

~~CHF 59.00~~

CHF 39.90

inkl. MwSt CHF 2.85

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 40% neuen französischen Barriques mit einem Fassungsvermögen von 225 Litern für 22 Monaten ausgebaut.

Charakter

In der Nase zeigen sich zunächst tiefe dunkle Schokoladen und verlockende Zedernholzaromen, gefolgt von Noten nach Brombeerkonfitüre, Kirsche und Cassis. Der feste, gut strukturierte Gaumen zeichnet sich durch robuste, aber süsse Tannine und eine breite Palette von Aromen aus, die von Schwarzkirsche und roten Früchten reichen und von der Fülle der Eichen- und Vanillenoten getragen werden. Jetzt ist er lang und weich, mit einem faszinierenden Charakter, der sich in den kommenden Jahren weiter entwickeln wird.

Trinkempfehlung

Begleitet sehr gut deftige Rindfleischgerichte wie Goulasch und Filetspitzen Stroganoff.