

Produkt-Datenblatt

ROTWEINE



Spier Pinotage 21 Gables - TOP 10 - KILLER DEAL - Ab 6 Flaschen CHF 29.90 Pro Flasche - 2018

Artikelnummer:	9645
Jahrgang:	2018
Produzent:	Spier
Region:	Stellenbosch
Alkoholgehalt:	14.5 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2023 - 2033
Traubensorten:	Pinotage 100%

Vinous - Neal Martin	90 Punkte
James Suckling	89 Punkte
Decanter	93 Punkte
IWSC International Wine Challenge	90 Punkte

CHF 39.90

inkl. MwSt CHF 2.85

Vinifikation

Für die südafrikanischen Weinbauern ist die Herstellung eines guten Pinotage immer eine besondere Herausforderung. Pinotage stellt besondere Anforderungen an die Qualität der Weinberge und die Künste der Weinbauern. In der Private Collection soll der Wein große Intensität und große Tiefe haben und es ist die Kunst, die Rebsorte Pinotage so zu bändigen, dass sie nicht zu hart und zu trocken wird. Perfekt reife Trauben sind daher eine wichtige Voraussetzung. Dieses wird gewährleistet durch Trauben aus den eigenen Weinbergen von Spier in Stellenbosch, wo nicht mehr als 50 Hektoliter pro Hektar Pinotage geerntet wird. Die Trauben werden von Hand gepflückt, um unbeschädigt und ohne zu oxidieren in den Keller zu kommen. Die Private Collection wird nur aus den besten Teilen eines Weinberges hergestellt. Die Gärung, nach einer kurzen Kaltmazeration, findet zum Teil in offenen Behältern statt. Danach reift der Wein in einer Mischung aus französischen und amerikanischen Eichenfässern. Amerikanisches Holz betont die helle und intensive süsse Frucht des Pinotage besonders schön und akzentuiert den Charakter dieser Rebsorte auf besondere Weise.

Charakter

Der Spier 21 Gables Pinotage hat eine intensive, rubinrote Farbe. Im Bouquet zeigt sich ein dezenter Duft nach karamellisierten Kirschen sowie ein Hauch von schwarzem Pfeffer und schwarzer Schokolade. Am Gaumen eine leckere Frucht und ein eleganter Geschmack. Den Wein prägt eine angenehme Haptik von Holz und Vanille mit einer leichten Würze. Er ist anhaltend stark, mit großer Länge.

Trinkempfehlung

Kann jetzt getrunken werden, aber kann auch noch bis 7 Jahre gelagert werden. Schön mit einem Straußensteak mit schwarzem Pfeffer, Pasta mit Pesto und schwarzen Oliven oder reifem Käse kombinieren.