

Produkt-Datenblatt

ROTWEINE



Grangehurst Pinotage Magnum HAMMER DEAL - Ab 6 Flaschen 42.90 - 2008

Artikelnummer:	9354
Jahrgang:	2008
Produzent:	Grangehurst
Region:	Stellenbosch
Alkoholgehalt:	14.8 %
Abfüllung:	150 cl
Trinkbar von:	2020 - 2029
Traubensorten:	Pinotage 88% Cabernet Sauvignon 10%

Keine Bewertungen vorhanden.

~~CHF 65.00~~

CHF 45.00

inkl. MwSt CHF 3.22

Vinifikation

Nachdem das Traubengut entrappt und gequetscht wurde, fand die 5 – 6 Tage lange Gärung in offenen Fermentern auf der Haut statt, wobei der Tresterhut vier- bis sechsmal täglich untergetaucht wurde, um eine optimale Extraktion von Farbe, Taninn und Geschmacksnuancen im Wein zu erhalten. Nach Abschluss der alkoholischen Gärung ging es in die traditionelle Korbpresse, wo der Wein behutsam abgepresst und in Tanks aus Edelstahl geleitet wurde. Ein Teil des Weins wurde in kleine Eichenfässer gefüllt. Die malolaktische Gärung fand sowohl in Stahl, als auch in Holz statt. Der Wein wurde weder verfeinert noch gefiltert – eine Klärung des Weins fand lediglich durch das Abschöpfen des Weins vom abgesetzten Sediment statt. Abschließend reifte der Wein 22 Monate in einer Kombination aus 87 % französischen Barriques und 13 % amerikanischen Eichenholzfässern.

Charakter

Der Wein besteht nicht zu 100% aus Pinotage, sondern enthält einen kleinen Anteil Cabernet Sauvignon, der eine interessante Dimension von Frucht, Tannin und zusätzlicher Säure bietet, die zur Komplexität und Ausgewogenheit beiträgt. Der Wein hat seinem Alter entsprechend eine bräunliche Färbung und die feine Frucht verdünnt sich und bringt eine intensive Pinotage-Süsse hervor.

Trinkempfehlung

Trinkt sich sehr gut zu Straussenfleisch.