

Produkt-Datenblatt

ROTWEINE



Saurwein Pinot Noir Nom - KILLER DEAL - Ab 6 Flaschen CHF 39.- Pro Flasche - 2021

Artikelnummer:	9296
Jahrgang:	2021
Produzent:	Saurwein
Region:	Elandskloof
Alkoholgehalt:	14 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2022 - 2032
Traubensorten:	Pinot Noir 100%

Vinous - Neal Martin	91 Punkte
Platter's	4.5 Sterne
James Suckling	93 Punkte
WINEMAG SA	94 Punkte
Jancis Robinson	16.5 Punkte
Vinous - Neal Martin	92 Punkte
Jancis Robinson	17 Punkte
Vinous - Neal Martin	93 Punkte
Decanter	92 Punkte
Tim Atkin	95 Punkte
Tim Atkin	95 Punkte
WINEMAG SA	91 Punkte

CHF 49.90

inkl. MwSt CHF 3.74

Vinifikation

Nom, als Abkürzung für Nombulelo, bedeutet in der Sprache der eingeborenen Xhosa Dankbarkeit und steht für die afrikanische Göttin der Landwirtschaft Nomkhulwane. Ganz oben, auf 700 Meter über dem Meer liegt das Elandskloof Tal mit seinen Tonschieferböden und extremen Bedingungen für den Weinbau. Die Lage Kaaimansgat genießt einen erstklassigen Ruf im SA Weinbau. Mit dem 2021er Jahrgang lief es wieder richtig gut für Jessica Saurwein, der ihr ein kleine, aber qualitative Ernte mit feiner Säure und Gerbstoffen schenkte. Handlese, kurze Kaltmazeration, 10 Monate Reife in einer Kombination aus neuen (25%) und gebrauchten 228 Liter Pièces.

Charakter

Alles am richtigen Platz; das Holz stört und nervt nicht, sondern unterstreicht die fleischig-beerenfruchtige Nase. Auf alle Fälle kommt dieser Pinot mit dem Druck der südlichen Hemisphäre daher, wirkt aber nicht gewollt oder machtvoll. Eher ein mineralisch kühler Vertreter, mit würzig-erdigem, mittelkräftigem Geschmack. Dazu diese köstlich feinen Gerbstoffe und einer brillanten Säure. Sehr gefühlvoll inszeniert und aufeinander abgestimmt, wie ein Chambolle-Musigny vom Kap. Das läuft federleicht über den Gaumen.

Trinkempfehlung

Passt sehr gut zu Crotin mit gebackenem Ziegenkäse, französische Küche, nordindische milde Currys, Gerichte nach asiatischer Art, Fisch, Eintöpfe mit rotem Fleisch, Geflügel und vor allem zur Ente.