

Produkt-Datenblatt

ROTWEINE

Diemersfontein Pinotage - 2022



Artikelnummer:	9733
Jahrgang:	2022
Produzent:	Diemersfontein
Region:	Wellington
Alkoholgehalt:	14 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2023 - 2030
Traubensorten:	Pinotage 100%

Keine Bewertungen vorhanden.

~~CHF 19.80~~

CHF 14.90

inkl. MwSt CHF 1.12

Vinifikation

Die Trauben wurden nach der Lese für 12 Stunden mazeriert und anschliessend mit Hefen geimpft. Während der alkoholischen Gärung wurden regelmässige Pump Overs durchgeführt um genügend Farbe, Tannin und Aroma zu extrahieren. Die anschliessende malolaktische Gärung erfolgte auf der Primähefe erfolgte im Stahltank und der weitere Ausbau für 6 Monate mit getoasteten Eichen-Staves.

Charakter

Der Diemersfontein Pinotage überrascht mit Geschmacksaromen nach Mokka, dunkler Schokolade, gerösteten Nüssen, hat aber auch Anklänge an karamellierte Bananen und schwarze Johannisbeeren. Die Mokka- und Schokoladenaromen sind das Ergebnis einer Ausbaumethode im Fass, bei der 'getoastete' Fassdauben Röstaromen an den Wein abgeben, die mit Kaffee und Kakao assoziiert werden, weil auch diese ihren charakteristischen Geschmack durch Röstung erhalten. Es handelt sich daher um ganz natürliche Geschmacksnoten, die nicht durch irgendwelche Zusätze künstlich erzeugt werden.

Trinkempfehlung

Obwohl dieser Wein ein großartiger Partner für reichhaltige Lammfleischaufläufe und sanfte malaiische Currys ist, ist der beste Begleiter für diesen Wein ein reichhaltiges, dekadentes Schokoladendessert wie geschmolzener Schokoladen-Lava-Kuchen oder Chocolate Pecan Brownie, der absolute Himmel!