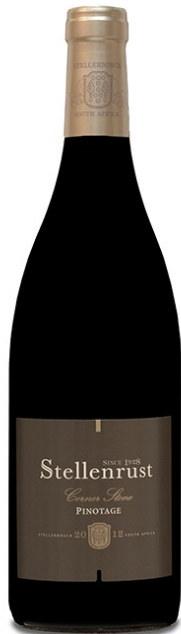


Produkt-Datenblatt

ROTWEINE



Stellenrust Pinotage Cornerstone - WOY PROMOTION - Ab 6 Flaschen 17.90 CHF Pro Flasche - 2021

Artikelnummer:	10177
Jahrgang:	2021
Produzent:	Stellenrust
Region:	Stellenbosch
Alkoholgehalt:	15 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2024 - 2034
Traubensorten:	Pinotage 100%

Platter's 4.5 Sterne
Tim Atkin 92 Punkte

~~CHF 24.00~~

CHF 18.90

inkl. MwSt CHF 1.42

Vinifikation

Die Trauben für diesen Wein werden von einer 54 Jahre alten Buschreben auf dem Grundstück Bottelary geerntet. Geringe Erträge erhöhen die Intensität der Früchte und die Tiefe des Geschmacks. Diese alten Rebstöcke haben langsamere Reifezyklen, die reifere Früchte und einen ausgeprägten kalkhaltigen Abgang liefern, der aus einer Mischung von Granit und rotem Ton entsteht. Die Trauben werden zwischen 25 und 26° Oechsle geerntet, gequetscht und 24 bis 48 Stunden lang kalt eingemaischt. Die Maische wird mit französischen Hefestämmen beimpft und in offenen Betontanks mit manuellem Abschlagen des Deckels alle zwei Stunden für weitere 4-5 Tage vergoren. Danach wird der Wein von den Schalen abgezogen und die weitere Gärung findet in Edelstahltanks statt. Nach Abschluss der Gärung wird der Wein 12-14 Monate lang in 100% französischer Eiche ausgebaut.

Charakter

In der Nase zeigt der Stellenrust Cornerstone Pinotage ein Aroma von Blau-, und Himbeeren, dazu kommen Noten von reifem Pfirsich und schwarzer Kirsche. Am Gaumen ist der Wein saftig und mit vollem Körper, delikater und warm mit subtilen Eichentönen. Die stabile Säure macht den Abgang frisch und leicht süß-sauer.

Trinkempfehlung

Dieser Rotwein eignet sich hervorragend als Essensbegleiter zu scharfer Küche, wie thailändischen Speisen mit viel Curry oder Chili con Carne.