



## 2006 Pinotage Private Collection

Stellenbosch Spier Winery

Dunkles Grantrubin. Betörender schwarzbeeriger Beginn, Lakritze, dunkle Kirsche und Schwarztee. Im gut strukturierten Gaumen dunkle Edelhölzer, Rumpflaume und Vanille. Das Finish ist wiederum schwarzbeerig und endet mit einem feinen Hauch von Zimt & Kardamom.

**Bewertung:** John Platter 4/5

**Herstellung:** Vergärung im Fass, 10 monatiges Barriquelager in 75 % neuem Holz.

**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

**Lagerfähigkeit:** Jetzt bis 2017

**Traubensorte(n):** Pinotage

**Alkoholgehalt:** 14.5%

**Herkunftsland:** Südafrika

**Winzer:** Spier Wines (Pty) Ltd

**Weintyp:** Kräftige Rotweine

**Passt zu:** Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

## **Einsteckkarte für Weinregalclips**

Grösse: A7 74x105

Beim Kauf unserer Weinregalclips können Sie diese Karten einfach ausdrucken, ausschneiden und einstecken. Das schafft Übersicht in Ihrem Weinkeller



**2006 Pinotage Private Collection**  
Stellenbosch Spier Winery

**Traubensorte(n):** Pinotage  
**Alkoholgehalt:** 14.5%

**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

**Lagerfähigkeit:** Jetzt bis 2017