



2015 Pinotage Reserve

Durbanville WO, Diemersdal Estate

Abbinamenti:

Toll zu luftgetrocknetem Rind- oder Wildfleisch, Rindssteak, Straussenfleisch sowie zu grilliertem Meeresfisch und Schmorgerichten.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Paese d'origine: Sudafrica
Regione: Regione costiera
Produttore: Diemersdal

Valutazioni:

Vinificazione: 10 Monate in Barrique

Viticultura: Tradizionale

Maturità: Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.

Varietà d'uva: 100% Pinotage

Numero di articolo: 0824315

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Pinotage Reserve

Durbanville WO
Diemersdal Estate

Origine:	Sudafrica
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	100% Pinotage
Maturità:	Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	10 Monate in Barrique
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.