



2014 Pinotage

Durbanville WO, Diemersdal Estate

Neuentdeckung vom Pinotage-Spezialisten

Descrizione del vino:

Pinotage ist die rote Referenzsorte Südafrikas und das Gut war das erste, das sie dort anbaute. In den letzten Jahren hat Besitzer und Kellermeister Thys Louw frischen Wind nach Diemersdal gebracht und eine moderne, fruchtige Pinotage-Stilistik entwickelt, die ihresgleichen sucht.

Nota di degustazione:

Leuchtendes Rubingranat. Opulentes würziges Fruchtbouquet nach Himbeergelée, Sandelholz und Nougatpralinen dahinter Veilchen und roter Kirschensaft am mittleren Körper mit samtigen, anschmiegsamen Tanninen etwas Pfeiffentabak, Lakritze und red Kurrant im langen Finale. Ein Pinotage wie er schmecken soll!

Abbinamenti:

Hervorragender Begleiter zu Grilladen, Hühnerkeulen, Springbock, Maisbällchen, sowie Barbecue mit verschiedenen Fleischsorten und Gemüse.

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine:	Sudafrica
Regione:	Regione costiera
Produttore:	Diemersdal
Valutazioni:	Score 17.5/20
Vinificazione:	10 Monate in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2022
Varietà d'uva:	100% Pinotage
Numero di articolo:	0824214

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Pinotage

Durbanville WO
Diemersdal Estate

Origine:	Sudafrica
Valutazioni:	Score 17.5/20
Varietà d'uva:	100% Pinotage
Maturità:	Jetzt bis 2022
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	10 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.