

DRINKS.

Diemersdal Pinotage 2021 75cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	40832321
Alkoholgehalt	14.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Südafrika
Region	Kapstadt
Abfüller	Diemersdal Wine Estate, Koeberg Road, Durbanville, Cape Town 7550, South Africa
Marke	Diemersdal
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Alter	11 Monate
Degustationsnotiz	es entfalten sich Noten von Eichenholz, Schokolade, Kaffee, Vanille, Pflaumen, dunklen Beeren, roten Früchten, rauchigem Leder, exotischen Gewürzen und Bananen.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	aus 100% Pinotage
Etikette	klassisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken



Tannin	Keine Angaben
Trinktemperatur	16-18 Grad
Jahrgang	2021
Passend zu	Rotes Fleisch

Beschreibung

Der ländlich geprägte Vorort Durbanville befindet sich am Nordrand der Metropole Kapstadt und zählt über 50'000 Einwohner. Wer die Adderley Road nur wenige Hundert Meter weiter verfolgt, befindet sich inmitten der Weingärten von Diemersdal. Auf der alten Farm, die 1885 in die Hände der Familie Louw überging, wird schon seit mindestens drei Jahrhunderten Wein hergestellt. 180 Hektar des 340 ha grossen Anwesens sind mit Reben bestockt. Die tonhaltigen Granitböden, die hohen Niederschläge von 700mm pro Jahr und die kühlenden Winde, die nachmittags von der Küste heraufziehen, stellen ideale Bedingungen für den Weinbau. Dadurch, dass man auf die künstliche Bewässerung verzichtet, reifen kleine Trauben mit niedrigem Wasseranteil und konzentrierten Aromen heran. Mit dem Pinotage bringt Diemersdal einen reinsortigen Jahrgangsw Wein heraus, der für Südafrika typisch ist. Nicht nur spiegelt sich das Terroir im Wein wider - die rote Rebsorte wird fast ausschliesslich in der Kapregion kultiviert! Pinotage entstand im 20. Jahrhundert als Kreuzung aus Pinot Noir und Cinsault an der Universität Stellenbosch. Anbauversuche in diversen anderen Ländern scheiterten - winzige Bestände gibt es in Neuseeland, Brasilien, Israel und Kalifornien. Die Trauben für den Diemersdal Pinotage wurden im vollreifen Stadium geerntet und etwa eine Woche lang in offenen Gärbehältern fermentiert. Der junge Wein wurde anschliessend in 225L-Barrels aus französischer Eiche umgefüllt, wo er elf Monate lang reifen durfte. Der Hersteller empfiehlt, den Wein begleitend zu Lammhaxe oder Ochsenchwanzsuppe zu verkosten, wenn sich die Aromen von roten Früchten, orientalischen Gewürzen, dunkler Schokolade, Vanille und gerösteter Banane voll entfalten. Der Diemersdal Pinotage ist ab sofort trinkreif, kann aber auch fünf weitere Jahre im Weinkeller aufbewahrt werden.