



Bronze Medal

Wein- und Profildaten

Rotwein

PINOTAGE 2020

„Verführung für den Gaumen – Sonnenschein für die Seele“



75cl



MAGNUM 150cl

Herkunftsland:	Südafrika
Region:	Stellenbosch
Produzent:	Mimosa Boutique Wines
Traubensorten:	Pinotage 100%
Jahrgang:	2020
Alkoholgehalt:	14.36%
Abfüllung:	75 cl und 150 cl (Magnum)
Trinkbar von:	2021 – 2027

Ihre Notizen:

Platter's Wine Guide:	****
Kunden Bewertung:	Senden Sie uns Ihre Bewertung

75cl à CHF 25.80

Inkl. MwSt. CHF 1.84

150cl à CHF 62.30

Inkl. MwSt. CHF 4.80

LAGE UND VINIFIKATION

Eine wahrhaft südafrikanische Sorte. Ihre Eltern sind die urfranzösische Rebe Pinot Noir aus dem Burgund und Cinsault von der Rhône. Die letztere Sorte wurde in Südafrika in Anspielung auf ihre Herkunft, Hermitage genannt. Professor Perold aus Stellenbosch kreuzte, diese Trauben und nannte sie Pinotage: Pinot Noir/Hermitage. Die Trauben werden von alten Buschreben geerntet, die auf verwittertem Granitboden gepflanzt wurden. Sie stehen auf unbewässerten Trockenböden. Vergoren im Edelstahltank, gefolgt von einer sanften Pressung wird der Pinotage der malolaktischen Gärung unterzogen und reift danach 18 Monate in französischen Eichenfässern, davon 33 % neue. Ein klassischer Pinotage aus der Bottelary (Pinotage Speckgürtel) Region in Stellenbosch.

CHARAKTERISTIK

Farblich von Himbeer- bis Kirschrot mit einem dunklen Kern. In der Nase komplex mit Aromen von reifen Kirschen, roten Beeren, Pflaumen, etwas Tabak und dezenten Gewürznoten. Im Moment etwas strenge Tannine welche mit der Zeit sanfter werden. Die Säure und Tannine sind noch nicht verwoben. Der Wein wird sich aber die nächsten 6 bis 7 Jahren sehr schön entwickeln.

TIPP UND LAGERPOTENTIAL

Der Wein ist trinkreif, wir empfehlen ihn gut zu belüften, das heisst zu dekantieren damit sich die Aromen voll entfalten können. Der edle Tropfen hat Lagerpotential und legt mit der Lagerung zu.

PASST ZU

Kalbssteak mit rassistiger Kräuterbutter, herzhaftes Pasta Gerichte, Steinpilz Risotto, Rindfleischtopf mit Gemüse, Gemüseaufläufe, Forellenfilet mit Randen-Mousse, südafrikanischer Bobotie Hackbraten (Rezepte www.weinundkap.ch).