



Mimosa jubiliert im 2025

20 JAHRE MIMOSA WEINE

20 % JUBILÄUM RABATT

(limitierte Auflage von 600 Flaschen. «Es hat solange es hat»)



Unglaublich wie die Zeit vergeht! Exklusiv zum 20-Jahre Jubiläum von Mimosa Weine hat Bernhard Hess eine spezielle Assemblage von 50 % Grenache und 50 % Cinsault komponiert. Mit dieser Komposition bedankt sich Bernhard und sein Team bei all den treuen Kunden über all die Jahre mit dieser einmaligen Jubiläums Assemblage. Selbstverständlich dürfen auch unsere neuen Kunden von dieser Aktion profitieren und damit die südafrikanischen Weine kennen lernen.

Ab 6 Flaschen und mehr pro Flasche **CHF 20.95** statt ~~CHF 26.20~~

Verkauf nur in 6er Karton à **CHF 125.70** statt ~~CHF 157.70~~

ZWANZIG^C - 2023

W.O. Robertson



WEINMACHER

Bernhard Hess und Lourens van der Westhuisen als Berater

ASSEMBLAGE

Grenache, Cinsault je 50 %

DEGUSTATIONSNOTIZ

Diese Innovative Assemblage besteht aus 50% Grenache und 50% Cinsault. Der Wein zeigt im Glas eine Helle bis Rubinrote Farbe. Ist lebhaft und mit einem intensiven und würzigen Körper ausgestattet. Er fesselt die Sinne mit einem reichhaltigen Duftteppich aus

Beerenfrüchten, vor allem Noten von schwarzen Johannisbeeren und Himbeeren. Am Gaumen zeigt sich eine ausgewogene Struktur welche durch die Fruchtigkeit und einem festen Tannin Fundament ergänzt wird. Diese Attribute unterstützen einen langen und anhaltenden Abgang den man nicht so schnell vergisst. «Bei diesem Wein im Glas darf man von der Sonne und der Lebenslust Südafrikas bei einem spontanen Braai (Grillabend) träumen.»

PASST ZU

Milden Käsesorten wie Brie, Frischkäse, pochierte Seezunge, gegrilltes Kalbfleisch

TIPP

Der Wein darf getrunken werden. Wir empfehlen ihn gut zu belüften, das heisst zu dekantieren damit sich die Aromen voll entfalten können. Er legt mit der Lagerung noch zu.

LAGERFÄHIGKEIT

Trinkreif, max. Lagerung bis 2028

VINIFIKATION / AUSBAU

Trauben bei optimaler Reife von Hand gelesen. Beide Weine wurden separat imahltank vergoren und danach sanft gepresst. Der Saft wurde 13 Monate in franz. Barriques von 2. Füllung ausgebaut. Mit diesem Vorgehen werden die subtilen Fruchtaromen nicht vom Holz dominiert, sondern unterstützt.