



Pinotage

Simonsberg-Stellenbosch WO, Delheim

Klassischer Pinotage mit feiner Würze

Beschreibung:

Im Duft viel dunkle Frucht von schwarzen Johannisbeeren und Brombeeren sowie Aromen von Muskatnuss und Nelken. Am Gaumen wiederum mit saftiger roter und schwarzer Frucht, gestützt von einer seidigen Tanninstruktur und im langen und fein-würzigen Abgang ergänzt durch dezente Eichenholznoten.

Aromenprofil:

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland: Südafrika

Produzent: Delheim

Ausbau: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Rebsorte(n): 88% Pinotage, 9% Shiraz, 3% Tempranillo

Artikelnummer: 1311523

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pinotage

Simonsberg-Stellenbosch WO
Delheim

Herkunft:	Südafrika
Rebsorte(n):	88% Pinotage, 9% Shiraz, 3% Tempranillo
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.