



2013 Pinotage Private Cellar

Tulbagh WO, Rijks Wine

Pinotage – reife Frucht für besondere Momente

Beschreibung:

Was gibt es Schöneres, als sich in der kalten Jahreszeit in Europa die Wärme von Südafrika ins Glas zu holen und sich dabei den Blick auf den Tafelberg zu erträumen? Die Sorte Pinotage gehört zum nationalen Erbe Südafrikas und entstand durch die Kreuzung von Pinot Noir mit Cinsault im Jahr 1925 an der Universität Stellenbosch. Das Bouquet ist balsamisch, wild, teilweise streng und animalisch.

Degustationsnotiz:

Dichtes Granat mit rubinroten Reflexen. Betörendes Bouquet nach reifen Pflaumen, Brombeergelee, frischer Minze und Schokotrüffeln. Am kräftigen Gaumen mit fleischigem Extrakt und perfekt unterlegtem, kakaoartigem Tannin. Im aromatischen Finale zarte Rauchnote gepaart mit schwarzen Oliven, dominikanischem Tabak und getrockneten Wildkirschen.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:	Südafrika
Region:	Coastal Region
Bewertung(en):	Score 19/20
Herstellung:	22 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2024
Traubensorte(n):	100% Pinotage
Artikelnummer:	0970413

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pinotage Private Cellar

Tulbagh WO
Rijks Wine

Herkunft:	Südafrika
Bewertung(en):	Score 19/20
Traubensorte(en):	100% Pinotage
Trinkreife:	Jetzt bis 2024
Weinbau:	Traditionell
Herstellung:	22 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.