2020 Pinotage Reserve Carpe Diem

Wellington WO, Diemersfontein

Top-Pinotage aus Wellington

Beschreibung:
Ein extraktreicher Pinotage, hergestellt aus sehr kleinen Trauben, die am kühlen Morgen geerntet wurden, vergoren in Edelstahltanks und anschließend 16 Monate in einer Kombination aus neuen französischen und amerikanischen Eichenfässern ausgebaut. Einladend in der Nase mit Aromen von Himbeeren und Kirschen, untermalt von einer feinen Graphitnote, am Gaumen mit viel Pflaumenfrucht und reifen dunklen Beeren, abgerundet von geschmeidigen Tanninen und einer attraktiven Eichenwürze. Mit seiner harmonischen Balance von intensiver Fruchtigkeit und delikater Herbheit ist dieser Pinotage nicht nur ein perfekter Begleiter zu südafrikanischen Klassikern wie Bobotie, Bunny Chow und Braai, sondern passt auch großartig zu schokoladigen Dessert.
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.
Servierempfehlung:
Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Südafrika
Region:	Western Cape
Produzent:	Diemersfontein Wine & Country Estate
Bewertung(en):	
Ausbau:	16 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Rebsorte(n):	100% Pinotage
Artikelnummer:	1275720

Mövenpick Wein Deutschland GmbH & Co. KG, Meinhardstraße 3, D-44379 Dortmund
Telefon: 0231 96 515 60, Fax: 0231 96 515 33, service@moevenpick-wein.de, www.moevenpick-wein.de

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pinotage Reserve Carpe Diem

Wellington WO
Diemersfontein

Herkunft:	Südafrika
Bewertung(en):	
Rebsorte(n):	100% Pinotage
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	16 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Mövenpick Wein Deutschland GmbH & Co. KG, Meinhardstraße 3, D-44379 Dortmund
Telefon: 0231 96 515 60, Fax: 0231 96 515 33, service@moevenpick-wein.de, www.moevenpick-wein.de