

Middelvlei

Free Run Pinotage



Anbaugebiet: Südafrika - Stellenbosch

Jahrgang: **2022**

Geschmack: **trocken**

Alkohol: 14 % vol.

Verschluss: Kork

Säure: 5,5 g/l

Inhalt: 0,75 Liter

Restzucker: 1,5 g/l

Allergene: Enthält Sulfite

Rebsorte: 100% Pinotage

Importeur: H. M. Witt & Co. GmbH, Julius-Faucher-Str. 32, 28307 Bremen, Deutschland

Empfehlung:

Idealer Begleiter zu Fleischgerichten.

Beurteilung:

Keller-Meister Tinnie Momberg : „trocken, rubinroter Ton mit leicht violetter Färbung, aus freilaufendem Saft gewonnen. Kraftvolles, fruchtiges Aroma dunkler Pflaumen, weiche Tannine mit elegantem Barriqueton, Potential für weitere 5-6 Jahre.“

Ernte / Herstellung:

Der Pinotage wächst auf 24 ha Anbaufläche. Die Trauben werden in der zweiten Februarwoche per Hand geerntet.

Beim Pinotage werden die Trauben sehr behutsam angepresst. Der „free run juice“ wird zu Wein veredelt. Die Alkoholische Gärung ist nach 4 Tagen bei 26° C abgeschlossen. Anschließend erfolgt die malolaktische Vergärung. Für 8 Monate reift der Wein in Eichenfässern : 95% französische Eiche, 5% in amerikanischen Barrels.

Weinerzeuger:

Die ältesten Rebstöcke sind 46 Jahre alt. Der Weinberg liegt in 160 m über NN und ist gen Westen ausgerichtet



Art.-Nr.: 00282-22

