

# Cape Bridge

## Pinotage



Anbaugebiet: Südafrika - Coastal Region Paarl

Jahrgang: **2018** Geschmack: **trocken**

Alkohol: 12,5 % vol. Verschluss: Schraube

Säure: 5,61 g/l Inhalt: 0,75 Liter

Restzucker: 3,14 g/l

Allergene: Enthält Sulfite

Rebsorte: 100% Pinotage

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

### Empfehlung:

Gegrilltes, kräftige Pastagerichte oder leichte Schmorgerichte

### Beurteilung:

Eleganter runder Wein, weich, vollmundig. Aromen von saftigen, dunklen Beeren, feine Eleganz und gute Länge

### Ernte / Herstellung:

Die Erntezeit liegt Mitte März bis Anfang April. In der Kühle des Morgens gelesen, bewahren die Trauben ihre Frische und Aromatik. 25% in gebrauchten in französischen Eichenfässern für 6 Monate. 75 % fermentiert in Edelstahltank.

### Weinerzeuger:

Die Rebstöcke wachsen auf Schieferboden, der die Eigenschaft hat Wasser zu speichern, dies ist sehr wichtig für die Vegetation in den Sommermonaten. Diese speziellen Böden temperieren die Weinfelder an warmen, trockenen Sommertagen. Nachmittags setzt regelmäßig eine kühlende Meeresbrise ein. Diese besonderen klimatischen und geologischen Bedingungen bieten hervorragende Voraussetzungen für die Herstellung von reifen Trauben mit guter Fruchtkonzentration.



Art.-Nr.: 00442-18

