

Cape Bridge

Pinotage Rosé



Anbaugebiet: Südafrika - Paarl

Jahrgang: **2022** Geschmack: **dezent trocken**

Alkohol: 12,5 % vol. Verschluss: Schraube

Säure: 5,9 g/l Inhalt: 0,75 Liter

Restzucker: 5,5 g/l

Allergene: Enthält Sulfite

Rebsorte: 100% Pinotage

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

Empfehlung:

Idealer Sommerwein für die Terrasse und Barbecue, guter Begleiter zu allen Gelegenheiten.

Beurteilung:

Fruchtig und saftig, mit frischer, angenehmer Säure, Aromen von Erdbeeren, Waldbeeren und Wassermelone. Dezente Fruchtsüße am Gaumen.

Ernte / Herstellung:

Die Ernte findet Mitte Februar statt. Gelesen werden nur Trauben mit idealem Reifegrad. Hierdurch wird die konstante Qualität dieses Weines garantiert. Nur der reine Traubensaft wird zum CAPE BRIDGE Rosé verarbeitet. Nach ca. 6 Std. auf der Maische wird der Rosé abgezogen und bei 18° C vergoren. Dies erfolgt in mehreren Edelstahltanks.

Weinerzeuger:

Die Weinfelder liegen im District Breedekloof in der Weinbauregion Breede River Valley. Hier bestehen gute optimale mikroklimatische Bedingungen für elegante und ausgeglichene Weine. Es werden auf ausgewählten Rebanlagen ca. 6 bis 10 Tonnen pro Hektar geerntet.



Art.-Nr.: 00445-22

