

# Villiera

## Pinotage



Anbaugebiet: Südafrika - Stellenbosch

Jahrgang: **2019** Geschmack: **trocken**

Alkohol: 13,5 % vol. Verschluss: Kork

Säure: 6,1 g/l Inhalt: 0,75 Liter

Restzucker: 2,6 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 aber auch zu Pizza und Pasta.

### Beurteilung:

Trocken, tiefer, violetter Farbton. Das Bouquet wird von Kräutern und Waldbeeren geprägt, kernig, saftig mit ausgefeilter, moderner Stilistik. Aromen von Pflaumen und Vanille, sowie ein wunderbar integriertes Barrique machen ihn kraftvoll und mild zugleich.

### Ernte / Herstellung:

Die Ernte findet von Januar bis März statt und erfolgt im schonenden Handleseverfahren. Villiera setzt sich für humane Arbeitsbedingungen ein.

Alkoholische Gärung nach 6 Tagen bei 26° C abgeschlossen

- 4 Tage verweilen Saft und Schale im Tank

- 12 Monate reift der Wein in Eichenfässern.

95% französische Eiche, 5% amerikanischen Barrels.

### Weinerzeuger:

Das Weingut besitzt eine Anbaufläche von 260ha. Damit gehören sie zu einem der größten privaten Kellereien im Lande. Villiera setzt großen Wert auf biologischen Anbau, sowie nachhaltige Bewirtschaftung der Felder. So wurden seit 15 Jahren keine Pestizide mehr verwendet. Über 1000 freilaufende Enten schützen die Pflanzen vor Ungeziefer.



Art.-Nr.: 00540-19

