

De Grendel

Amandelboord Pinotage



Anbaugebiet: Südafrika - Durbanville

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

Alkohol: 14,5 % vol. Verschluss: Korken

Säure: 6,4 g/l Inhalt: 0,75 Liter

Restzucker: 2,4 g/l

Allergene: Enthält Sulfite

Rebsorte: 100% Pinotage

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

Auszeichnung: **Winemag. 94/100**

Empfehlung:

Gut zu Thunfisch Steak, gegrillten Auberginen oder Lamm Caree.

Beurteilung:

Trocken, pläumen-farbene Töne. In der Nase eine reiche Palette aus Kirsche und Erdbeere mit Anklängen von Kakao. Im Geschmack Pflaume mit gut integrierten Barrique Noten - Muskatnuss, Zimt und Nelke.

Ernte / Herstellung:

Mitte März werden ausgesuchte Trauben handverlesen. Der Wein reift für 12 Monate in französischen und amerikanischen neuen Barriquefässern. 88% zweite und dritt befüllte Fässer.

Weinerzeuger:

Mineralhaltige Böden ergeben eine geringe Ernte von 7,5 t pro Hektar. Die Weinfelder liegen 200m über dem Meeresspiegel und nur 7km vom kühlen Atlantik entfernt – die Trauben reifen dadurch sehr langsam zu optimaler Qualität heran.



Art.-Nr.: 00703-22

