

2024 GRIMONT Masterpiece Collection Pinotage, dry

Südafrika | Western Cape

Beschreibung

Dieser edle Tropfen besticht durch seine tiefrote Farbe und eine komplexe Aromenvielfalt, die ihresgleichen sucht. Sobald das Glas zur Nase geführt wird, entfaltet sich eine verführerische Duftkomposition von reifen Brombeeren und schwarzen Johannisbeeren, die von betörenden Noten von Rauch und dunkler Schokolade begleitet wird. Am Gaumen zeigt er sich als wahrer Hochgenuss: aromatisch, kräftig und vollmundig. Die geringe Säure und die mittleren Tannine verleihen dem Wein eine sanfte Struktur und eine harmonische Balance.

Wussten Sie schon?

Die Pinotage-Rebsorte entstand 1925 in Südafrika durch die Kreuzung von Pinot Noir und Cinsaut, der damals auch Hermitage genannt wurde, was den Namen erklärt. Entwickelt wurde sie von Abraham Izak Perold, um die Eleganz des Pinot Noir mit der Widerstandsfähigkeit des Cinsaut zu verbinden. Pinotage ist heute eine ikonische Rebsorte Südafrikas und bekannt für ihre Aromen von dunklen Beeren, Pflaumen und Gewürzen. Ursprünglich nur in Südafrika angebaut, hat sie inzwischen auch international Verbreitung gefunden.

Passt zu:

Als idealer Begleiter empfiehlt er sich zu herzhaften Gerichten wie gegrilltem Lamm, Wildragout oder einer reichhaltigen dunklen Schokoladentarte. Die empfohlene Trinktemperatur liegt bei etwa 16-18°C, um die Aromen optimal zur Geltung zu bringen.

TECHNISCHE DATEN

JAHRGANG:	2024	LAND:	Südafrika
REBSORTE:	Pinotage	ANBAUGEBIET:	Western Cape
KATEGORIE:	Rotwein	GESCHMACK:	trocken
TRINKREIFE:	bis 2029	ALLERGENE:	enthält Sulfite
INHALT:	0,75 L	RESTZUCKER:	7,8 g/l
SÄURE:	5,2 g/l	ALKOHOL:	14,5 vol. %
TRINKTEMPERATUR:	Zimmertemperatur		

