



Pinotage Durbanville 2024 Diemersdal

Weingut

Das Weingut Diemersdal direkt im Zentrum der Region Durbanville gelegen, 25 km vor den Toren Kapstadts, wurde 1698 gegründet und ist seit 1885 im Besitz der Familie Louw. Als reines Familienweingut bewirtschaften die Louws mittlerweile eine Fläche von 350 Hektar. Ein wesentlicher Faktor für die tollen Qualitäten der Weine von Diemersdal ist die unmittelbare Nähe zum Atlantischen Ozean, nur knapp 10 Kilometer entfernt befindet sich die atemberaubende Küste. Da die Reben nicht bewässert werden, was für Südafrika ungewöhnlich ist, wird eine Ertragsreduzierung bewirkt, die den Weinen ein großartige Konzentration, Dichte und Tiefe verleiht. In Fachkreisen wird der Name Diemersdal mit besten Pinotage und Sauvignon Blancs, aber auch Chardonnay gleichgesetzt, wobei Letztere durch ihre Klarheit und, auch dies nicht unbedingt typisch für Südafrika, den reinen Stahltank-Ausbau bestechen. In den historischen Gebäuden des Weinguts findet sich ein uriges Restaurant, in dem sehr viel Wert auf Saisonalität und Regionalität gelegt wird.

Tipp

Die Rebsorte Pinotage ist wohl die typischste rote Traube in Südafrika und wird auch fast nur hier angebaut. Ihr Charakter erinnert nicht von ungefähr an elegante rote Burgunder, etwas rauchiger in der Nase, aber ähnlich weich und mild vom Gerbstoffgehalt. Der Diemersdal zeigt in allen Facetten, was in dieser tollen Rebsorte steckt. Perfekt zu Schmorgerichten...

Nährwertangaben: (pro 100 ml)

Brennwert: 347 kJ / 83 kcal
Kohlenhydrate: 1,4 g
davon Zucker g
Zutaten: Trauben, Zucker, Antioxidantien

Expertise

Jahrgang:	2024
gesetzl. Herkunft:	
Alkoholgehalt:	14.00 % Vol.
Restzucker:	2.30 g/l
Säure:	6.30 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Durbanville
Ausbau:	Barrique
Rebsorten:	Pinotage

Vinifizierung

hochreifes Lesegut, mittlere Maischestandzeit und anschließender Ausbau für 10 Monate in neuen Barriquefässern.

Sensorik

Rubinrot, Heidelbeeren und Kirsche, Kräterwürze und leicht rauchig, etwas Schoko und Leder, sehr dicht und mit milder Säure und harmonischen Taninen

Passt gut zu

geschmorter Lammshulter, gegrilltes Rindersteak

Lagerfähig

10 Jahre