



Diemersdal

Südafrika

Durbanville



## Cape Town Cabernet-Merlot 2022 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 Cape Town-Weine bilden den Einstieg bei Diemersdal – und was für einen! Klar, fruchtbetont, nicht zu schwer, dabei saftig und präsent. Südafrika, wie es sein soll: unkomplizierte Weine für den puren Genuss oder als vielseitige Essensbegleiter.

#### Nährwertangaben: (pro 100 ml)

Brennwert:	n.v.
Kohlenhydrate:	n.v. g
davon Zucker	n.v. g
<b>Zutaten:</b>	Trauben, Zucker, Antioxidantien

### Expertise

<b>Jahrgang:</b>	2022
<b>gesetzl. Herkunft:</b>	
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.00 % Vol.
<b>Restzucker:</b>	7.00 g/l
<b>Säure:</b>	5.60 g/l
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Anbaugebiet:</b>	Durbanville
<b>Ausbau:</b>	Barrique
<b>Rebsorten:</b>	70% Cabernet, 30% Merlot

### Vinifizierung

Reifes Traubenmaterial, temperaturkontrollierte Vergärung, Ausbau für 10 Monate in französischer Eiche

### Sensorik

Harmonisch, fruchtig im modernen Stil ausgebaut. Mittelkräftiger Körper mit Aromen von reifen roten Beeren und dunkler Schokolade. Samtige Tannine

### Passt gut zu

Rinderschmorbraten, Ossobuco

### Lagerfähig

4 Jahre