



EGGERSSOHN

WEINIMPULSE SEIT 1773

Delheim Pinotage Rosé Stellenbosch

Artikel-Nr: 160726 (auch als 1,5 l Magnumflasche erhältlich Artikel-Nr: 160729)

ANBAUGEBIET Südafrika / Stellenbosch

REBSORTE(N) Pinotage, Muscat de Frontignan

ERZEUGER Delheim

AUSBAU Die Pinotage- und der kleine Anteil Muscat de Frontignan-Trauben wurden in den frühen Morgenstunden mit der Hand gelesen und lagen für 4 Stunden auf der Maische. Im Anschluss wurde der Wein weiter in Edelstahltanks ausgebaut.

VERSCHLUSS Schraubverschluss

BESCHREIBUNG Der Wein überzeugt durch sein unglaublich dichtes, duftiges Bukett. Dem Glas entsteigt ein roter Früchtekorb, gefüllt mit viel Himbeeren und Kirschen. Frisch, saftig und ‚schmatzig‘, man hat sofort Lust auf einen nächsten Schluck. Appetitlich fruchtig, rund und einfach nur lecker!

SERVIEREMPFEHLUNG Terrassenwein; Apéro, Chorizo-Carbonara, Putengyros, Ceviche, gelbe Paprikaschaumsuppe

SERVIERTEMPERATUR ca. 8 °C



Seit über 40 Jahren wird der Pinotage Rosé mittlerweile schon auf dem Familien-Anwesen von Delheim produziert. Er zählt nicht nur auf dem südafrikanischen Markt zu den besten Roséweinen, sondern erfreut sich auch weltweit großer Beliebtheit. Gekeltert wird der Delheim Pinotage Rosé zu ca. 93% aus der Rotwein-Rebsorte Pinotage und einem kleinen Anteil der weißen Muscat-Traube, der dem Wein eine zarte aromatisch-würzige Note verleiht und für ein weiches, harmonisches Geschmackserlebnis sorgt. Die Trauben für diesen hervorragenden Roséwein werden im Weinberg per Hand gelesen und auf dem Weingut nochmals streng selektiert. Nachdem sie dann nur sehr kurz auf der Maische gelegen haben, wird die Gärung mit Hilfe von Hefe gestartet und unterstützt. Dieser Prozess hat sich im Laufe der Zeit bewährt, um den edlen Geschmack des Delheim Pinotage Rosé Jahrgang für Jahrgang zu garantieren. Die Trauben für diesen vorzüglichen Wein reifen in einer Höhe von 200 bis 350 Metern über dem Meeresspiegel auf lehmigen Sandböden. Das milde Klima beschert den Trauben einen idealen Reifegrad.

