

DRINKS.

Darling Cellars Chocoholic Pinotage 2021 75cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	40832121
Alkoholgehalt	14%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Südafrika
Region	Westkap
Abfüller	Darling Cellars, Mamre Station, R315, Darling 7345, South Africa
Marke	Darling Cellars
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Degustationsnotiz	dominante Schokoladentöne verbinden sich mit Anklängen von Kaffee, Vanille, Pflaumen, Kirschen und Rauch.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	aus 100% Pinotage
Etikette	farbig, verspielt
Bio	Keine Angaben
Vegan	Ja
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Drehverschluss
Tannin	Ja
Trinktemperatur	16-18 Grad
Jahrgang	2021



Passend zu

Dessert, Geflügel, Kalb- und
Rindfleisch, Pizza & Pasta, Wild

Beschreibung

Wein, der nach Schokolade schmeckt? Das suggeriert zumindest der Name «Chocoholic Pinotage». Die Idee dazu hatte das Team der Darling Wine Cellars in Südafrika. Die Kellerei liegt nicht mal eine Stunde nördlich von Kapstadt nahe der Westküste, wo kühlende Winde in den Nachmittagsstunden heraufziehen. Traditionell ist die Rinderzucht in der Region vorherrschend; erst in den vergangenen 15 Jahren gewann der Weinbau an Bedeutung. Die Weinberge von Darling kommen zu 95% ohne künstliche Bewässerung aus. Auf den trockenen Böden wachsen sogenannte «Bush Vines», also Weinreben in ihrer ursprünglichen und natürlichen Form. Das Blätterdach der buschartigen Pflanzen bietet den Trauben stark benötigten Schatten. Derweil dringen die Wurzeln bis zu 20 m tief in den Boden. Die freistehenden Reben sind ideal an trockene, heiße Zonen angepasst und deshalb vorrangig in Spanien, Griechenland oder Südafrika zu finden.

Der Chocoholic Pinotage wird - wie es der Name bereits verrät - aus der Rebsorte Pinotage gekeltert. Diese wurde im Jahr 1925 an der Universität Stellenbosch neu gezüchtet und kommt bis heute fast ausschliesslich in Südafrika vor. Die frühreifende, zuckerhaltige Rebsorte gedeiht gut in trockenen Weinbergslagen und wird typischerweise sortenrein ausgebaut. Für den Chocoholic Pinotage werden die entrappten und zerdrückten Trauben fünf bis sechs Tage lang fermentieren gelassen und anschliessend gepresst. Zuvor jedoch hat man einen Teil der Trauben acht bis zwölf Monate lang trocknen gelassen, um noch konzentriertere Fruchtaromen hervorzubringen. Der Wein schmeckt, wie versprochen, vorrangig nach Schokolade. Dazu gesellen sich Noten von geröstetem Kaffee, Pflaumen und Kirschen. Der Chocoholic Pinotage kann, muss aber nicht begleitend zum Essen gereicht werden. Passende Gerichte sind: Verschiedene Fleischspezialitäten, Pasta sowie Desserts auf Beeren- bzw. Schokoladenbasis.