

Art.-Nr.: 50308

## KAAPZICHT ESTATE SKRAALHANS PINOTAGE



<b>REBSORTEN</b>	Pinotage
<b>HERKUNFT</b>	Südafrika
<b>ANBAUREGION</b>	Stellenbosch
<b>QUALITÄTSSTUFE</b>	Wine of Origin
<b>FLASCHENGRÖßE</b>	0,750 l
<b>ALKOHOLGEHALT</b>	13,5 % Vol.
<b>RETSÜßE</b>	2,3 g/l
<b>SÄUREGEHALT</b>	5,4 g/l
<b>TRINKTEMPERATUR</b>	16-18
<b>VERSCHLUSS</b>	Naturkorken
<b>AUSBAU</b>	100% Pinotage

### BODEN

Granitverwitterungsboden, 21 Jahre alte Buschreben, gepflanzt in verwitterter Graniterde. Ertrag von 4,2 Tonnen pro Hektar – alles Trockenland, bewässert.

### BESCHREIBUNG

Skraalhans ist ein Kraut, das zwischen den Reben wächst und für ein einzigartiges Aroma sorgt und dem Wein ein unverkennbares Ortskennzeichen seiner Herkunft verleiht.

Die Trauben vergoren 3 Tage auf der Maische, um dem Wein ein weiches harmonisches Gerbstoffgerüst zu verleihen. Nach der malolaktischen Gärung reifte der Wein für 10 Monate in 500l Holzfässern.

Farblich strahlt er in mittlerem Purpurrot. Im Bukett zeigt sich Pflaume, Blaubeere und Himbeere. Auch zarte Anklänge von Rauch, Tabak und Lakritz fügen sich harmonisch ein in seine straffe und gut strukturierte Art, die am Gaumen lange anhält.

Er kann jetzt schon gut getrunken werden, lässt aber in den nächsten 5 Jahren noch eine vielversprechende Entwicklung erwarten.