



## Darling Cellars, Chocoholic Pinotage, 2018, Darling

Südafrika - Darling

Elegante und dekadente Gaumenfreude.

Jahrgang 2018 - 0,75 Liter - Vol 13,5%

Enthält Sulfite

€ 10,40 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

**€ 7,80**

**Artikel:** 2017 Chocoholic Pinotage Darling Cellars

**Land:** Südafrika

**Anbaugebiet:** Darling

**Kategorie:** Rotwein

**Erzeuger:** Darling Cellars

**Rebsorte:** 100% Pinotage

**Beschreibung:** Ein kräftiges Rubinrot mit Purpurreflexen leuchtet im Glas. In der Nase ein intensives und verführerisches Bukett von Geleefrucht-Konfekt, saftigen roten und schwarzen Kirschen, süßlichen Gewürzen (Vanille), Zwetschen und Butterscotch-Karamell. Am Gaumen spiegeln sich diese Aromen wider. Der Wein ist schlank, hat ein gut eingebundenes Tannin, frische Säure und besticht durch seine saftige Frucht. Der Wein kitzelt Ihre Geschmacksknospen und wird eine erstaunliche Reise sein, so dass man das einzigartige Darling Terroir in einem Glas erfahren kann.

**Alkohol:** 13,5%

**Restzucker:** 9,42 g/l

**Säure:** 5,78 g/l

**Serviervorschläge:** Herrlich zu deftigem Fleisch, Wild, Käse und zu Creme- und Schokoladendesserts oder pur.

**Auszeichnungen:** Gold - Berliner WeinTrophy 2017

Silber - Veritas 2016

Gold - Michelangelo Awards 2016

Gold - MundusVini Frühjahr 2016

Darling Cellars, 1949 unter dem Namen Mamreweg Wine Cellar gegründet, liegt nördlich von Cape Town im Gebiet Darling an der Westküste Südafrikas. Die topographischen und geographischen Bedingungen der Weinberge selbst, sind Darling Cellars Inspirationsquelle Nr. 1. Die kühle Brise des Atlantiks trägt ihren Teil dazu bei.

Chefweingemacher Abé Beukes fasst seine und die Philosophie von Darling Cellars in einem Satz zusammen: „Was die Natur uns jedes Jahr gibt, versuchen wir mit größtmöglicher Leidenschaft und tiefem Respekt einzufangen und in Flaschen abzufüllen“.

Vinifikation: Dieser reinsortige Pinotage wird traditionell hergestellt. Vollkommen reife Trauben werden per Handlese geerntet, entrappt und angepresst. Es erfolgt eine 14-tägige temperaturkontrollierte Gärung bei 22°C in Stahltanks. Nach der malolaktischen Gärung reift der Wein 10 Monate in Eichenfässern (Dritt- und Viertbelegung), bevor er auf die Flasche gefüllt wird.

### Produktdetails

#### Zutaten/Allergene

**Allergene:** Sulfite

#### Weitere Angaben

**Ursprungsland:** Südafrika

**Unternehmen:** Darling Cellars (Pty) Ltd

## Datenblatt : Darling Cellars

**Anschrift:** Mamre Weg Station, R315, Darling, 7345, Südafrika

**Inverkehrbringer:** AMKA GmbH

**Anschrift:** Pattburger Bogen 33, D-24955 Harrislee

Weinquelle Lühmann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, [www.weinquelle.com](http://www.weinquelle.com)

**Ladenlokal:** Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 29.06.2021