



ПИНОТАЖ

Оригинальное название: Pinotage

Страна: ЮАР

Регион: Стеленбош

Производитель: Kaarzicht / Каапзихт

Крепость: 14,9%

Сорт: Пинотаж / Каберне Совиньон

Особенности производства: виноград мягко прессуется, затем ферментируется в емкостях из нержавеющей стали с использованием батонажа 3 – 4 раза в день. После яблочно-молочной ферментации вино выдерживается в бочках из французского дуба в течение 24 месяцев.

Дегустационные характеристики:

Цвет: плотный, рубиновый с фиолетовыми оттенками.

Аромат: яркий и взрывной, выразительные фруктовые ноты соседствуют с пряными тонами.

Вкус: насыщенный, плотные танины сбалансированы выразительной сочной кислотностью, ноты спелой черешни, клубники и сливы пикантно оттеняются тонами дуба, ванили и специй. Долгое яркое послевкусие.

Гастрономическое сочетание: попробуйте это вино с битонгом (сушеное мясо) или стейком, чтобы в полной мере ощутить вкус Южной Африки.

Подача: рекомендуется подавать при температуре 16 - 18° С.

Пинотаж дарит вину богатый и интенсивный вкус черных фруктов, а длительная выдержка - заметные нотки дуба. Крепкие танины придают вкусу вина глубину и баланс.