



Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

2020er Pinotage Owl Post

Neethlingshof Estate Stellenbosch

Artikelnummer	703050-2020
Kartoninhalt (Fl.)	6
Ausbau	15 Monate im Holzfass
Alkohol	14 % vol.
Farbe	rot
Temperatur	17°C
Enthält:	Sulfite

Anbaugebiet	Stellenbosch Die Anbaugebiete des Kaps liegen in derselben Entfernung zum Äquator wie die Weinbauzonen im südlichen Europa und verfügen über ein typisches Mittelmeerklima. Stellenbosch ist das historische Herz und qualitatives Vorbild des hiesigen Weinbaus.
Klassifikation	Wine of Origin Mit der Bezeichnung "Wine of Origin" (W. O.) wird bekundet, dass 100 % der Trauben dieses Weines aus dem Gebiet kommen.
Jahrgang	2020
Rebsorte	Pinotage Der Pinotage ist eine aus Südafrika stammende Eigenzüchtung aus Pinot Noir und der südfranzösischen Rotweinsorte Cinsault, die hier Hermitage genannt wird. Der Wein selbst schmeckt vollmundig würzig und hat ein gutes Reifepotenzial. Auf mehr als einem Fünftel der roten Rebflächen in Südafrika wächst Pinotage.
Bodenart	Schwemmland auf Granitböden.
Erzeuger	Neethlingshof Estate Neethlingshof ist eines der ganz alten, eindrucksvollen Weingüter (Gründung im Jahre 1802) bei Stellenbosch. Alte Pinien säumen die Allee zum traditionellen, kapländischen Weingutsgebäude. Neethlingshof gehört heute zu einer der ersten Adressen in Stellenbosch. Aus den Trauben der besten und ältesten Lagen eines jeden Jahrgangs entstehen auf dem Weingut Neethlingshof die beiden wunderbaren Rotweine Pinotage "Owl Post" sowie als Top-Cuvée "The Caracal". Diese exklusive und limitierte Edition von Reserve-Weinen handverlesener Trauben repräsentiert die besten und ältesten Lagen des Weingutes. Die Weine sind nach Besonderheiten rund um das Weingut benannt.
Beschreibung	Der Name des Weines kommt daher, dass in diesem Weinberg, der bio-dynamisch bewirtschaftet wird, zahlreiche Nistkästen für Eulen hängen. Dunkles, dichtes schwarzrot im Glas, in der Nase herrliche Noten, reifer Früchte rote und schwarze Kirschen, Holunderbeeren, Pflaumen, unterlegt mit feinen Vanillenoten, Lakritze und Spuren von Kaffeebohne; am Gaumen samtige, dichte Fruchtaromen, viel Saft und vor allem eine wunderbare Balance. Die Tannine sind grobkörnig, spürbar aber reif, der Wein ist kräftig, intensiv und vollmundig. Ein großartiger Pinotage!
Empfehlung	Dekantiert bei 17 Grad Celsius servieren, passt gut zu würzigen Fleischgerichten mit dunklem Fleisch, geschmortem wie Lammkeule, Rinderschulter, Ochsenbäckchen, gebratenem Wildgeflügel und reifem Hartkäse. Wir empfehlen, diesen Wein bis 2026 zu genießen.

Stand 15.04.23. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Schlumberger Vertriebsges. mbH & Co KG

Postfach 11 20
53333 Meckenheim

Telefon +49 (0) 22 25 / 9 25-0
Telefax +49 (0) 22 25 / 9 25-177

Email support@schlumberger.de
Web www.schlumberger.de