



Delheim Pinotage Rosé 2013 Delheim

König der Rosés: 3 Mal in Folge in der Liste der besten Rosés weltweit! Der Kultwein von Delheim ist ein sehr, sehr eleganter Erfrischer mit Stil - jetzt im ganz frischen Jahrgang 2013!

Weintyp	Rosé
Weingut	Delheim
Region	Coastal Region
Rebsorte(n)	Pinotage
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	10-12 °C
Alkoholgehalt	12,5 %
Ausbau	Edelstahltank
Nettofüllmenge (in Liter)	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Auszeichnungen & Kritikermeinung

Unter den TOP 3 Rosé des Jahres 2012 (Jg. 2012) - Weinwirtschaft

BESTER ROSÉ DES JAHRES 2011 (Jg. 2011) - Weinwirtschaft

Wine in Black Bewertung: 91 P

Direkt aus Südafrika: Der brandneue Jahrgang 2013 ist angekommen! Frischer geht nicht.

Grandiose 3 Mal in Folge hat dieser Rosé aus der Rebsorte Pinotage es in die Bestenliste der erfolgreichsten Weine geschafft! Und unter die besten Rosés der Welt schafft man es nicht ohne weiteres. Den meisten Genießern dürfte auch der klingende Name Delheim alles über die Qualität dieses Tropfens verraten. Das Kult- und Traditionsweingut bringt schließlich nichts auf die Flasche, das den eigenen hohen Ansprüchen nicht Genüge tun würde.

Ihr Rosé aus Südafrikas Vorzeige-Rebe ist definitiv eine Hommage an die elegante Stilistik. Die Nase zeigt Pfingstrosen, Erdbeeren, Himbeeren und Kirsche. Das strahlend lachsrosa Getränk legt sich seidig um den Gaumen. Kühle Frische, aromatische Frucht, angenehme Säure – das sind die Stärken dieses ungemein süffigen Weins. Sogas wünscht man sich beim Grillen und Picknicken, ein herrlicher Erfrischer mit Stil.

Weingut

Das Familienweingut Delheim in Stellenbosch ist eines der renommiertesten Weingüter am Kap überhaupt. Die Familie Sperling, unter der Führung von Michael Hans „Spatz“ Sperling und seiner Frau Vera, brachte das bereits 1699

gegründete Weingut zu weltweitem Ruhm und machten es zu einem Muss für jeden Südafrika-Reisenden.

Der Wein

Pinotage ist die typische, die Ur-Rebe Südafrikas. Die Trauben für diesen Rosé wurden sorgfältig per Hand gelesen. Im Keller verblieben sie nur kurze Zeit auf der Maische und wurden dann abgepresst, wodurch die Farbe zustande kommt. Der Most wurde über Nacht ruhen gelassen, bevor er bei kontrolliert niedrigen Temperaturen vergoren wurde.