



Pinotage Redhill 2019

Simonsig

Artikel Nr.	08007
Land	Südafrika
Herkunft	aus der Einzellage Redhill mit alten Pinotage Reben in Bostok-Erziehung (Bush Vines) nahe den Simonsbergen in Stellenbosch
Rebsorte	Pinotage (100 %)
Qualitätsbezeich.	W.O. Stellenbosch
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	16-18 °C
Ausbau	nach der sehr selektiven Handlese wird die Maischegärung mit einem Anteil von ganzen Trauben nach 2 Tage Standzeit begonnen. Die Maische wird von Hand mehrfach am Tag untergestoßen für eine intensive aber kurze Extraktion von nur ca. 6 Tagen. Die Reifung erfolgt über rund 18 Monate in überwiegend neuer französischer Eiche.
Boden	verwitterter roter Schiefer mit tonigem Untergrund
Füllmenge	0,75 l
Beschreibung	Dunkle Beerenfrüchte und schwarze Johannisbeeren vereinen sich mit würzigen Tabak- und Eukalyptusnoten sowie Zedernholz in der Nase. Am Gaumen zeigt er sich vielschichtig und gehaltvoll mit einer satten Textur. Schwarze Kirschen, rote Beeren und Cassis werden von sanfter Vanille und gut eingebundenen Röstaromen am Gaumen verfeinert.
Über den Winzer	Frans Malan gründete in den 1950er Jahren am Fuße des Simonsberg sein Weingut Simonsig ("Simons-Sicht" auf den Simonsberg). Er war einer der Pioniere des südafrikanischen Weinbaus; pflanzte als erster Chardonnay an, erzeugte bereits im Jahr 1971 den ersten Champagner und zählt zu den Gründern der Stellenbosch Wineroute. Sehr früh begann er mit neuen Verschnitten von Pinotage und internationalen Rebsorten. Heute wird das 210 ha große Weingut von seinen drei Söhnen geführt, die es zu einem der bekanntesten und meistprämierten Südafrikas gemacht haben. In den letzten 10 Jahren hat kein Weingut beim wichtigsten nationalen Degustationswettbewerb Veritas mehr Medaillen erhalten als Simonsig.