



Diemersdal

Südafrika

Durbanville



Sauvignon Rosé Durbanville 2024 Diemersdal

Weingut

Das Weingut Diemersdal direkt im Zentrum der Region Durbanville gelegen, 25 km vor den Toren Kapstadts, wurde 1698 gegründet und ist seit 1885 im Besitz der Familie Louw. Als reines Familienweingut bewirtschaften die Louws mittlerweile eine Fläche von 350 Hektar. Ein wesentlicher Faktor für die tollen Qualitäten der Weine von Diemersdal ist die unmittelbare Nähe zum Atlantischen Ozean, nur knapp 10 Kilometer entfernt befindet sich die atemberaubende Küste. Da die Reben nicht bewässert werden, was für Südafrika ungewöhnlich ist, wird eine Ertragsreduzierung bewirkt, die den Weinen ein großartige Konzentration, Dichte und Tiefe verleiht. In Fachkreisen wird der Name Diemersdal mit besten Pinotage und Sauvignon Blancs, aber auch Chardonnay gleichgesetzt, wobei Letztere durch ihre Klarheit und, auch dies nicht unbedingt typisch für Südafrika, den reinen Stahltank-Ausbau bestechen. In den historischen Gebäuden des Weinguts findet sich ein uriges Restaurant, in dem sehr viel Wert auf Saisonalität und Regionalität gelegt wird.

Expertise

Jahrgang:	2024
gesetzl. Herkunft:	
Alkoholgehalt:	13.00 % Vol.
Restzucker:	2.30 g/l
Säure:	5.70 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Durbanville
Rebsorten:	Sauvignon Blanc, Cabernet Sauvignon

Vinifizierung

Reife Beeren, kühle Vergärung, Ausbau im Edelstahl

Sensorik

Zartes Lachsfarben, Limetten und Mango, Duft nach frischen Erdbeeren und weißen Johannisbeeren, ein wenig exotische Anklänge nach Ananas, frisch und saftig

Passt gut zu

Aperitif, Gemüse-Antipasti

Lagerfähig

3 Jahre

Tipp

Eine Besonderheit ist dieser Rosé von Diemersdal. Normalerweise darf ein Rosé nur aus roten Trauben gekellert werden, hier jedoch entsteht die Farbe durch eine Mischung aus Cabernet und Sauvignon Blanc, was dem Wein eine ganz besondere Frische und Fruchtigkeit verleiht. Perfekter Wein zum Sundowner auf der Terrasse oder zu frischem Meeresgetier.