

Barista Pinotage

Sør-Afrika / Swartland / Robertson



Høyoppløselig bilde



Landsbyen Robertson, og vingården ved samme navn, ligger ca. 1,5 times biltur fra Cape Town i Sør-Afrika. Vinmarkene ligger i en oase i ørkenen, og druestokkenes røtter strever seg gjennom kalksteinslaget på sin søken etter vann. Vinhuset ble grunnlagt i 1941 og har som sitt valgspråk: «The small town with the big heart». Her forsøker man å få flest mulig av lokalbefolkningen i arbeid ved å involvere de i driften av vingården. Den store eksporten, spesielt til Skandinavia, er særdeles gledelig for innbyggerne i Robertson, da den har bidratt til 100 nye arbeidsplasser.

Druen Pinotage ble skapt i 1925 og er en krysning mellom Pinot Noir og Cinsault.

Viner laget av druen Pinotage kommer i mange stiler. De vanligste er unge, lette og fruktige, men de kan også være fyldige og rike. På begynnelsen av 2000-tallet dukket det opp en ny Pinotage-stil: "kaffe og sjokolade-Pinotage" som øyeblikkelig ble en hit i markedet.

Det begynte med Bertus "Starbucks" Fourie, som fikk tilnavnet sitt da han som vinmaker hos produsenten Diemersfontein laget den aller første vinen i 'kaffe og sjokolade'-Pinotage-stilen; en stil som uttrykker aromaer av sjokolade og kaffe. Nye vinmerker har nå begynt å dukke opp som spiller på denne nye stilen.

Type	Rødvin
Produsent	Robertson Winery
Årgang	2023
Druetyper	100% Pinotage
Vinifikasjon	Druesatsene behandles på ulike måter. Noen får lypasteurisering (varmes opp til mellom 71.5-74°C i 15-30 sek.), for å optimalisere fargen. De tilbakestilles deretter til skallene for alkoholgjæring. Andre druesatser pasteuriseres og presses umiddelbart for så å gjære på eik. Dermed oppnås den rike, mørke kaffearomaen. Andre druesatser gjæres på normal måte med skall.
Analyse	Alkohol: 13,0 % Sukker: 4,0 g/l Syre: 5,7 g/l
Holdbarhet	Konsumklar.
Karakteristikk	Mørk rød farge. Fylldig aroma og smak av kaffe og sjokolade, med hint av morbær, plommer, kirsebær og solbær. Fruktig smak som bekrefter fruktaromaene. Middels til god lengde. Lite tanniner.
Serveringstemperatur	16-18° C
Passer til	Ypperlig til rødt kjøtt og vilt, gjerne med en god saus. Mørk sjokolade i sausen er praktfullt! Prøv den til gryteretter og til og med til desserter.
Webside	www.robertsonwinery.co.za

Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	5989601	2403772	kr. 186,90
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
6		124070 Status: Lagervare	

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:
<https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen>

SOLERA
 BEVERAGE GROUP
Smak på hvert øyeblikk