

## 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 valgspåk: «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.

<b>Type</b>	Rødvin
<b>Produsent</b>	Robertson Winery
<b>Årgang</b>	2023
<b>Druetyper</b>	100% Pinotage
<b>Vinifikasjon</b>	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 tilbakeføres 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.
<b>Analyse</b>	Alkohol: 13,0 %      Sukker: 4,0 g/l      Syre: 5,7 g/l
<b>Holdbarhet</b>	Konsumklar.
<b>Karakteristikk</b>	Mørk rød farge. Fyldig 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.
<b>Serveringstemperatur</b>	16-18° C
<b>Passer til</b>	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.
<b>Webseite</b>	www.robertsonwinery.co.za

<b>Volum</b>	<b>Varenummer</b>	<b>EPD-nr</b>	<b>Pris Vinmonopolet</b>
0,75 L	5989601	2403772	kr. 186,90
<b>Antall i kasse</b>	<b>Sortiment</b>	<b>Vectura nr</b>	
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*