

## Diemersdal Durbanville the Journal Pinotage

### Вино Дімерсдал Дурбанвиль Зэ Джóурнал Пинотáж, красное сухое

**Страна:** ЮАР

**Регион:** Дурбанвиль

**Производитель:** Diemersdal Estate

**Крепость:** 14,5 % об.

**Выдержка:** 10 месяцев в бочках из французского дуба объемом 225л., 30% бочек — новые

**Сорт винограда:** Пинотаж

**Цвет:** рубиновый

**Аромат:** яркий, насыщенный, многогранный, раскрывается тонами красных фруктов и ягод, вишни, ежевики, ванили, темного шоколада и специй

**Вкус:** насыщенный, яркий, сбалансированный, округлый, с шелковистыми танинами, раскрывается тонами восточных специй, шоколада, банана и ванили в продолжительном послевкусии

**Температура подачи:** 16-18 °C

**Гастрономия:** сочетается с мясными блюдами, блюдами из баранины, стейками на гриле



## Diemersdal Durbanville Estate Pinotage Reserve

### Вино Дімерсдал Дурбанвиль Эстéйт Пинотáж Резéрв, красное сухое

**Страна:** ЮАР

**Регион:** Дурбанвиль

**Производитель:** Diemersdal Estate

**Крепость:** 14,5 % об.

**Особенность:** возраст лоз 28 лет

**Выдержка:** 14 месяцев в бочках из французского дуба объемом 225л., 40% бочек — новые

**Сорт винограда:** Пинотаж

**Цвет:** насыщенный рубиновый

**Аромат:** богатый, насыщенный, многогранный, раскрывается тонами сливы, черной смородины, сливы, вишни, граната, специй, гвоздики, ванили, шоколада, черного перца и табака

**Вкус:** округлый, сбалансированный, насыщенный, богатый, раскрывается тонами сухофруктов, чернослива в шоколаде, вишни, специй, пряностей, черного перца, карамели, шоколада и древесины в продолжительном послевкусии с гладкими танинами

**Температура подачи:** 16-18 °C

**Гастрономия:** сочетается с мясными блюдами, блюдами из баранины, стейками на гриле, выдержанными сырами



В 1698 году Simon van der Stel передал в эксплуатацию Хендрику Снуйнду (Hendrik Sneewind) свои сельскохозяйственные угодья. После смерти Хендрика, его вдова вышла замуж за капитана Димера, который взял управление фермой в свои руки. Так было основано хозяйство Diemersdal. В 1885 году поместье Димерсдал перешло в руки семьи Louws, и на сегодняшний день им руководит шестое поколение. Ферма расположена на склонах Dorstberg, ее площадь охватывает 340 га, под виноградники отведено 180 га. Для производства красных вин используются открытые ферменторы для повышения натуральных ароматизаторов и смягчения танинов. Для выдержки каждого сорта винограда мастера с большой осторожностью подбирают бочку. Для производства белых вин была построена новая винодельня, на которой применяется метод минимального вмешательства. На сегодняшний день хозяйство Diemersdal занимает одно из ведущих мест в винодельческой отрасли ЮАР, а его продукция из года в год покоряет новые горизонты.