

PINOTAGE OWL POST

[pinotáž oul poust]

vinařství / winery NEETHLINGSHOF

[nétlínkshof]

Jihoafrická Republika, oblast / region Stellenbosch

[stelenboš]

Vinařství Neethlingshof bylo založeno již v roce 1705 a dnes hospodaří na přibližně 110 hektarech vlastních vinic v samotném srdci prestižní oblasti Stellenbosch. Vinařství klade mimořádný důraz na udržitelný přístup k přírodě, ochranu biodiverzity a je členem organizace Biodiversity & Wine Initiative (BWI).

Odrůda Pinotage vznikla v Jižní Africe křížením odrůd Pinot Noir a Cinsault. Ve srovnání s klasickým Pinot Noirem dává Pinotage většinou plnější, strukturovanější a výraznější vína s hlubší barvou a bohatším aromatickým profilem.

The winery Neethlingshof was founded as early as 1705 and today cultivates approximately 110 hectares of its own vineyards in the heart of the prestigious Stellenbosch region. The estate places strong emphasis on environmental sustainability, biodiversity protection, and is a member of the Biodiversity & Wine Initiative (BWI).

The Pinotage grape variety was created in South Africa by crossing Pinot Noir and Cinsault. Compared to classic Pinot Noir, Pinotage wines are typically bolder, fuller-bodied, and more intense, with deeper color and richer aromatic expression.

Apelace/appellation: Stellenbosch

Odrůda/variety: Pinotage

Popis/description: **Komplexní a plné víno, s aroma a chutí ostružin, třešní, a tóny kávy. Dlouhá, pěkně strukturovaná dochuť s tóny dubu a vanilky.** / *Complex and full-bodied wine with aromas and flavors of blackberries, cherries, and notes of coffee. Long, nicely structured finish with hints of oak and vanilla.*

Podávat při/serving temperature: **16-18°C**

Doporučení k jídlu/recommended food pairing: **polotvrdé a tvrdé zrající sýry, zvěřina / semi-hard and hard aged cheeses, game**

Klima/climate: teplé oceánské klima s chladivým vlivem Atlantského oceánu / *warm ocean-influenced climate with cooling Atlantic breezes*

Půda/soil: rozmanité půdy s převahou žuly, pískovce a jílu / *diverse soils dominated by granite, sandstone, and clay*

Nadmořská výška/altitude: 50-200m

Vinifikace/vinification: fermentace v nerezovém tanku, následně v dubovém sudu typu Barrique / *fermentation in stainless steel tanks, followed by aging in oak Barrique barrels.*

