



Moody Lagoon

Lighthouse Collection, Walker Bay WO, Benguela Cove

Voller Intensität, Lebendigkeit und Ausgewogenheit

Beschreibung:

Der Moody Lagoon ist eine Ehrung an die Lagune des Bot River, die an das Weingut angrenzt, und zeigt die Vielfalt, die auf dem Weingut zu finden ist. Die Lagune mit dem Spitznamen «Moody» ist dafür bekannt, dass sie unberechenbar ist und im Laufe des Tages ihre Farbe und Strömungsrichtung ändert. Die Lagune, die alle Jahreszeiten an einem Tag widerspiegelt, spielt eine wichtige Rolle bei der Mässigung der Temperaturen und verbindet sich mit den kühlen Winden, die die Reben vom Atlantik her umschmeicheln.

Degustationsnotiz:

Dunkles Granatrubin. Feingliedriges rot- und blaubeeriges Bouquet, frischer Schattenmorellensaft, Himbeere und Asten, dahinter schwarzer Pfeffer, Preiselbeermus und Rosenholz. Am eleganten Gaumen mit weicher Textur, reifes Extrakt, gut unterlegte Rasse und mittlerer Körper. Im aromatischen Finale ein Korb mit roten Kirschen, Grafitnoten und zarter Adstringenz.

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland: Südafrika

Produzent: Walker Bay WO

Ausbau: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0%

Rebsorte(n): 47% Shiraz, 18% Merlot, 16% Malbec, 13% Petit Verdot, 6% Cabernet Franc

Artikelnummer: 1264921

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Moody Lagoon

Lighthouse Collection
Walker Bay WO

Herkunft:	Südafrika
Ratings:	Score 17/20
Rebsorte(n):	47% Shiraz, 18% Merlot, 16% Malbec, 13% Petit Verdot, 6% Cabernet Franc
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.