



Moody Lagoon

Lighthouse Collection, Walker Bay WO, Benguela Cove

Verführerischer Trinkgenuss aus Südafrika

Beschreibung:

Penny Streeter war bei ihrem ersten Besuch in Benguela Cove derart begeistert von den majestätischen Bergen und dem Panoramablick auf das Meer, dass sie sich ins Abenteuer eines eigenen Weinguts stürzte. Der Moody Lagoon Red Blend ist ihre Hommage an die Lagune des Bot River, die an das Anwesen grenzt. Er repräsentiert die Rebsortenvielfalt, die auf dem Weingut zu finden ist.

Aromenprofil:

Dunkles Granatrubin. Feingliedriges rot- und blaubeeriges Bouquet, frischer Schattenmorellensaft, Himbeere und A stern, 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.

Temperatur:

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%

Trinkreife: Jetzt bis 2030

Rebsorte(n): 25% Shiraz, 24% Merlot, 23% Cabernet Franc, 10% Petit Verdot, 10% Malbec, 8% Sauvignon

Artikelnummer: 1264920

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Moody Lagoon

Lighthouse Collection
Walker Bay WO

Herkunft:	Südafrika
Ratings:	Score 17/20
Rebsorte(n):	25% Shiraz, 24% Merlot, 23% Cabernet Franc, 10% Petit Verdot, 10% Malbec, 8% Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
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.