

Produkt-Datenblatt

ROTWEINE



Meerlust Pinot Noir - Letzte Flaschen - 2017

Artikelnummer:	6595
Jahrgang:	2017
Produzent:	Meerlust
Region:	Stellenbosch
Alkoholgehalt:	12.4 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2019 - 2023
Traubensorten:	Pinot Noir 100%

Platter's	4.5 Sterne
Vinous - Neal Martin	87 Punkte
Robert Parker	86 Punkte
Greg Sherwood MW	91 Punkte

~~CHF 33.00~~

CHF 29.90

inkl. MwSt CHF 2.14

Vinifikation

Die Trauben stammen von den höchsten Weinbergen des Grundstückes mit südlicher Ausrichtung. Sie profitieren von der kühlen, maritimen Brise der False Bay. Die Trauben werden am frühen Morgen in der Kühle gelesen und entrappt. Die Fermentation erfolgt in 245 Liter Edelstahltanks mit regelmässiger Pigeage für eine sanfte Extraktion. Nach dem Pressen wrd der Wein zur malolaktische Gärung in 242 Liter Hogshead-Fässern gefüllt. Der Ausbau erfolgt dann 11 Monate zu 50% in neuen Allier Hogshead- Eichenfässern und 50% als Zweitbelegung. Danach wird dieser Pinot Noir in Flaschen abgefüllt.

Charakter

das Bouquet ist recht großzügig, aber eher reduziert im Stil, was seine Definition beeinträchtigt. Der Gaumen ist mittelkräftig mit weichem Tannin und mäßiger Säure, wandelt sich fleischig und plüschig zum Finale hin, das eine unbeschwerte Persönlichkeit hat.

Trinkempfehlung

Passt hervorragend zu weisses und rotes Fleisch oder zur kross gebratener Entenbrust. Er hamoniert auch zu allen Gerichten mit wilden Pilze und traditionellen Käsesorten.