

Produkt-Datenblatt

ROTWEINE



Meerlust Pinot Noir - 2018

Artikelnummer:	7668
Jahrgang:	2018
Produzent:	Meerlust
Region:	Stellenbosch
Alkoholgehalt:	12.4 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2020 - 2030
Traubensorten:	Pinot Noir 100%

Platter's

4.5 Sterne

~~CHF 33.90~~

CHF 29.90

inkl. MwSt CHF 2.14

Vinifikation

Ausgewählt aus 3 Klonen von Pinot Noir mit einem Durchschnittsalter von 21 Jahren, auf lehmig-kiesigem Oberboden mit lehmigem Unterboden. Die Weinberge befinden sich am höchsten Punkt des Anwesens (85-120m) und sind nach Süden ausgerichtet, um von der kühlen, maritimen Brise der False Bay zu profitieren. 30% vendage vert (Entnahme der Trauben bei der grünen Weinlese) bei 60% veraison, um Konzentration und gleichmäßige Reifung zu gewährleisten. Etwa 20 % der ganzen Trauben wurden für die Fermentation in kleinen Edelstahl-Cuvées mit regelmäßigen Pump Overs zur schonenden Extraktion verwendet. Teilweise spontane Gärung vor dem Pressen direkt in Hogsheads aus französischer Eiche mit engkörnigen Hogsheads zur malolaktischen Gärung. Nach dem Abstich wurde der Wein vor der Abfüllung 11 Monate lang in 50% neuen Allier Hogsheads und 50% zweitgefüllten Hogsheads gereift.

Charakter

Intensives, lebhaftes, durchscheinendes, jugendliches, purpurrotes Aussehen. In der Nase zeigt der Wein einen ausgeprägten gehobenen Duft mit roten Beerenfrüchten, Moschus, Waldpilzen und Anklängen von würziger Fülle und Würze sowie eine saubere, lebendige Mineralität. Am Gaumen zeigen sich im Auftakt sehr reine Pinot-Frucharomen mit Aromen von roten Kirschen und Moschus gepaart mit frischer Säure. Der Wein hat eine vielschichtige Komplexität mit großer Eleganz und Finesse. Sehr feine Finesse, fast pudrige Tannine im Abgang.

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.