

# Produkt-Datenblatt

## ROTWEINE

### Moya Meaker Pinot Noir - Gereift - 2018



Artikelnummer:	7612
Jahrgang:	2018
Produzent:	Moya's Vineyards
Region:	Elgin
Alkoholgehalt:	14.1 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2020 - 2030
Traubensorten:	Pinot Noir 100%

Platter's	4.5 Sterne
Tim Atkin	91 Punkte
SWZ Schweizer Weinzeitung	17 Punkte
Greg Sherwood MW	92 Punkte

**CHF 39.00**

inkl. MwSt CHF 2.92

#### Vinifikation

Die Elgin-Farm beherbergt auch einen einzigartigen drei Hektar großen Pinot Noir-Weinberg, der unter dem Etikett von Moya Meaker abgefüllt wird. Der Wein hat seinen Namen zu Ehren der ehemaligen Schönheitskönigin Moya Meaker - der Mutter von Davids in Südafrika geborener Frau Genevieve Curl - und der Moya Meaker Pinot Noir zeigt genau, warum Elgins Terroir ideal für diese ikonische Burgundertraube geeignet ist. Das Weingut Moya Meaker - Dijon 667 und 777 Klone des Erbes, die in höherer Dichte gepflanzt wurden, um den Wettbewerb zwischen den Reben zu fördern - liegt in einem eindrucksvollen Amphitheater, das von den Hottentotten Hollands, Grönlands und des Kogelbergs gebildet wird, auf einem beeindruckenden Kamm aus alten Bokkeveld-Schiefem. Kombiniert mit den kühlen Ozeanwinden, die vom nahen Atlantik herüberwehen, führt diese Höhenlage zu einer großen tageszeitlichen Verschiebung zwischen Tages- und Nachttemperaturen. Das Ergebnis? Pinot Noir mit heller Säure und höherer Konzentration.

#### Charakter

Bei diesem Wein dreht sich alles um Parfüm, Reinheit der roten und schwarzen Früchte, Lebendigkeit und Textur", sagt Smit. "Am Gaumen zeigt der Wein eine intensive und doch elegante Konzentration von roten und schwarzen Früchten, die alle eine erdige Basis haben. Dieser Wein hat ein auffallendes Gewicht an Frucht, Länge und Textur, mit seidigen Tanninen, die den Gaumen umhüllen. Es ist ein Pinot Noir, der mühelos die klassische Eleganz und Finesse der Alten Welt mit der lebhaften, jugendlichen Energie der Neuen verbindet. Ganz wie sein Namensvetter.

## **Trinkempfehlung**

Harmoniert fantastisch zu einer Lamm-Tagine mit Couscous und Datteln.