

Produkt-Datenblatt

ROTWEINE



La Motte Shiraz - KILLER DEAL - Ab 6 Flaschen CHF 17.90 Pro Flasche - 2017

Artikelnummer:	7889
Jahrgang:	2017
Produzent:	La Motte
Region:	Franschhoek
Alkoholgehalt:	13.6 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2020 - 2030
Traubensorten:	Shiraz / Syrah 100%

Platter's	4.5 Sterne
Jancis Robinson	16.5 Punkte
Tim Atkin	90 Punkte
Decanter	90 Punkte
James Suckling	91 Punkte
Greg Sherwood MW	92 Punkte
Jancis Robinson	17 Punkte

CHF 24.00

inkl. MwSt CHF 1.80

Vinifikation

Die Syrah-Weinberge des Weingutes La Motte sind zwischen 10 und 30 Jahre alt und verteilen sich auf verschiedene Blöcke mit unterschiedlichen Bodenprofilen. Die Weinbergsblöcke befinden sich zwischen 200 und 300 Meter über dem Meeresspiegel. Der Boden ist aus Sandstein und Granit und variiert von einer schwereren Textur entlang der Hänge bis zu einer sandigen, gut drainierten Textur, wo die Landschaft flacher ist. Alle Weinberge sind mit Spalieren versehen. Verschiedene Klone und Mikroklimata auf dem Weingut verleihen dem Wein unterschiedliche Eigenschaften. Die Trauben wurden reif geerntet. Sie wurden über Nacht gekühlt, bevor sie zu 100% entrappt und die ganzen Beeren in Edelstahl tanks gefüllt wurden. Ausgewählte Hefen wurden sofort hinzugefügt und die Gärung erfolgte bei 24 bis 28 Grad Celsius. Die Tanks wurden zweimal täglich bei guter Belüftung umgepumpt. Um Eleganz und weiche Extraktion zu fördern, wurden die Maische vor Abschluss der Gärung gepresst. Der Wein wurde in 300-Liter-Fässern aus französischer Eiche gereift, von denen 30% neu waren.

Charakter

Tiefes Rubin-Violett. Komplexität von weißem Pfeffer und Speckfett über reifen Brombeeren, dunkler Schokolade und Kohlenrauch. Reichhaltig, aber nicht übermäßig reif. Am Gaumen frisch und hell, aber mit einer Intensität und Kraft von schwarzem Pfeffer. Lang und gut genug strukturiert, um in der Flasche zu reifen.

Trinkempfehlung

Der vollmundige Charakter dieses Rotweins harmoniert perfekt mit gehaltvollen, geschmackvollen Gerichten, gegrillten Speisen (einschließlich gegrilltem Gemüse), Wildgerichten (insbesondere mit gedünsteten Früchten und süßen aromatischen Gewürzkomponenten), Steaks mit Pfefferkruste und gegrilltem Fleisch in einer süßen Sauce. Die reichlich vorhandenen Früchte des Rotweins greifen auch die Süße in Gelees, Chutneys und Beerensoßen auf.