

Produkt-Datenblatt

SCHAUMWEINE



La Motte Brut MCC - 2017

Artikelnummer:	8492
Jahrgang:	2017
Produzent:	La Motte
Region:	Franschhoek
Alkoholgehalt:	12.1 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2021 - 2025
Traubensorten:	Chardonnay 90% Pinot Noir 10%

Platter's

4 Sterne

~~CHF 39.00~~

CHF 32.90

inkl. MwSt CHF 2.35

Vinifikation

Der MCC von La Motte stammt aus Franschhoek sowohl die Chardonnay- als auch die Pinot Noir-Trauben, aus denen der Wein hergestellt wurde, wurden auf La Motte angebaut. Die Reben wachsen an einem Südhang 200 Meter über dem Meeresspiegel und verlaufen in Ost-West Richtung. Der Boden ist Clovelly mit einem hohem Sandanteil. Die Reben sind nach dem Perold-System mit Tropfbewässerung angelegt. Der Chardonnay wurde 1997 gepflanzt und der Pinot Noir im Jahr 1985. Die Weinberge werden biologisch bewirtschaftet, dass eine perfekte Balance zwischen Blattbedeckung und Ertrag erreicht wird. Die Trauben wurden zwischen 18 und 20° Oechsle geerntet und der Chardonnay und Pinot Noir wurden getrennt vergoren. Die Trauben wurden als ganze Bündel gepresst, der Saft durfte sich absetzen und wurde anschliessend kühl vergoren. Nach der Gärung erfolgte der Verschnitt im Verhältnis 90% Chardonnay und 10% Pinot Noir. Die 10% Pinot Noir stammten aus dem Jahrgang 2016 und wurde für 12 Monate in Eichenfässern ausgebaut. Nach der Stabilisierung, wurde der Wein geimpft und dann am 7. April 2017 in Flaschen abgefüllt. Die Gärung erfolgte in den Flaschen und der Wein reifte auf der Hefe für 39 Monate. Der Wein ist "Brut Natural" - es wurde nicht aufgezuckert während der "Degorgement" zugesetzt wurde. Es wurden nur 3 500 Flaschen freigegeben.

Charakter

Ein knochentrockener MCC mit natürlicher, wahrgenommener Süsse aufgrund der langen Reifung auf der Hefe. Ein attraktives Bukett von Zitrusfrüchten, Brioche und Nüssen mit feiner Perlage bringt eine spannende Präsenz am Gaumen und der große Chardonnay-Anteil steuert Finesse bei und hinterlässt einen erfrischenden Abgang.

Trinkempfehlung

La Motte MCC ergänzt eine breite Vielzahl an südafrikanischer Speisen. Gut mit den meisten lokalen Käsesorten, besonders Weichkäse, Genussmittel wie Austern und Flusskrebse, Fisch mit oder ohne Soße, Gebäck, besonders Pilz-Quiche, Salate, Carpaccio und leichte Fleischsorten wie Geflügel, Kalb- und Schweinefleisch.