

Produkt-Datenblatt

ROTWEINE



La Motte Shiraz/Viognier Pierneef - 91 Robert Parker - 91 James Suckling - KILLER DEAL - Ab 6 Flaschen 21.90 Pro Flasche - 2018

Artikelnummer:	9302
Jahrgang:	2018
Produzent:	La Motte
Region:	Western Cape
Alkoholgehalt:	13 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2022 - 2030
Traubensorten:	Shiraz / Syrah 95% Viognier 5%

Vinous - Neal Martin	88 Punkte
James Suckling	91 Punkte
Tim Atkin	90 Punkte
Platter's	4.5 Sterne

CHF 29.90

inkl. MwSt CHF 2.24

Vinifikation

Die Elim-Weinberge wachsen auf Duplex-Böden mit einem hohen Anteil an Kaffeestein, die Walker Bay-Weinberge auf flachem Schiefer und die Franschoek-Weinberge auf tiefem, sandigem, zersetztem Sandstein und Granit. Kühle Bedingungen im Elim-Gebiet führten zu einem natürlich niedrigen Ertrag von etwa 5 Tonnen/ha. Die Weinberge in der Walker Bay brachten aufgrund der trockenen, windigen Bedingungen und der flachen Schieferböden ebenfalls einen niedrigen Ertrag. Der Franschoek Viognier wurde wegen seiner späten Reife ausgewählt und zusammen mit dem Shiraz geerntet, um ihn mit zu fermentieren. Die Trauben aus den verschiedenen Shiraz-Weinbergen wurden zu unterschiedlichen Zeiten geerntet. Die Viognier-Trauben wurden in einige der Tanks gefüllt. Die Trauben wurden von Hand sortiert und dann ohne Stiele vergoren. Regelmäßiges Umpumpen erfolgte während der Gärung bei etwa 25 Grad Celsius. Nach einer etwa 15-tägigen Mazeration wurden der Freilaufwein und der Presswein zusammen in 300-Liter-Fässer gefüllt und 14 Monate lang gereift. 55% der Fässer waren neu. Es fand ein Verschnitt statt und der Wein wurde für weitere 4 Monate in die Fässer zurückgebracht, bevor er im November 2019 in Flaschen abgefüllt wurde.

Charakter

Attraktives, vielschichtiges Bouquet mit Noten von Graphit, Zimt, Rauch, Speck und Brombeeren. Mittlerer Körper, eleganter Stil, mit saftiger Säure und feinem Tanninrückgrat. Langer Abgang mit Himbeeren und Feuerstein.

Trinkempfehlung

Dieser Syrah-Viognier mit seinem reichen, fruchtigen Stil ist ein vielseitiger Partner zum Essen, da die Struktur und die Würze des Syrah-Rotweins sowie die blumigen Nuancen des Viognier es ihm erlauben, Rindfleisch, Wild und Wurstwaren, aromatische Currys, Wildvögel wie Wachtel und Ente sowie reduzierte Fruchtaromen zu begleiten.