

Produkt-Datenblatt

ROTWEINE



La Motte Shiraz - KILLER DEAL - Ab 6 Flaschen CHF 17.90 Pro Flasche - 2019

Artikelnummer:	10393
Jahrgang:	2019
Produzent:	La Motte
Region:	Franschhoek
Alkoholgehalt:	13.4 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2024 - 2034
Traubensorten:	Shiraz / Syrah 100%

Jancis Robinson	16.5 Punkte
WINEMAG SA	90 Punkte
Platter's	4.5 Sterne
Decanter	90 Punkte
Decanter	90 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 Edelstahltanks 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 für 24 Monate in 300-Liter-Fässern aus französischer Eiche gereift, von denen 30% neu waren.

Charakter

Für die Produktion des Syrah wurden nur die besten Parzellen dieses ohnehin kleinen Weinguts ausgewählt. Aufgrund von Covid verzögerte sich die Abfüllung dieses Jahrgangs und der Wein verbrachte 24 Monate im Fass, verglichen mit der üblichen 14-monatigen Fassreifung für diesen Wein. Die sorgfältige Auswahl und der zusätzliche Fassausbau führten zu einem Wein mit außergewöhnlicher Tiefe und Komplexität. Die intensive Brombeerfrucht wird durch Zigarren- und Kaffeearomen sowie durch ausgeprägte Nuss- und Anisaromen ergänzt. Am Gaumen ist er recht zurückhaltend mit Finesse im Abgang.

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.