



2020 Moody Lagoon

Lighthouse Collection, Walker Bay WO, Benguela Cove

Verführerischer Trinkgenuss aus Südafrika

Beschreibung:

Penny Streeter war bei ihrem ersten Besuch in Benguela Cove derart begeistert von den majestätischen Bergen und dem Panoramablick auf das Meer, dass sie sich ins Abenteuer eines eigenen Weinguts stürzte. Der Moody Lagoon Red Blend ist ihre Hommage an die Lagune des Bot River, die an das Anwesen grenzt. Er repräsentiert die Rebsortenvielfalt, die auf dem Weingut zu finden ist.

Degustationsnotiz:

Dunkles Granatrubin. Feingliedriges rot- und blaubeeriges Bouquet, frischer Schattenmorellensaft, Himbeere und Asten, dahinter schwarzer Pfeffer, Preiselbeermus und Rosenholz. Am eleganten Gaumen mit weicher Textur, reifes Extrakt, gut unterlegte Rasse und mittlerer Körper. Im aromatischen Finale ein Korb mit roten Kirschen, Grafitnoten und zarter Adstringenz.

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:

Südafrika

Region:

Western Cape

Produzent:

Benguela Cove

Bewertung(en):

Score 17/20

Ausbau:

18 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.0 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2030

Rebsorte(n):

25% Shiraz, 24% Merlot, 23% Cabernet Franc, 10% Petit Verdot, 10% Malbec, 8% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer:

1264920

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Moody Lagoon

Lighthouse Collection
Walker Bay WO
Benguela Cove

Herkunft:	Südafrika
Bewertung(en):	Score 17/20
Rebsorte(n):	25% Shiraz, 24% Merlot, 23% Cabernet Franc, 10% Petit Verdot, 10% Malbec, 8% Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.