



## Moody Lagoon

Lighthouse Collection, Walker Bay WO, Benguela Cove

Pieno di intensità, vitalità ed equilibrio

### **Beschreibung:**

La Moody Lagoon rende omaggio alla laguna del fiume Bot, che confina con la tenuta, e illustra la diversità della tenuta. Soprannominata \"Moody\", la laguna è notoriamente imprevedibile e cambia colore e direzione della corrente nel corso della giornata. Riflettendo tutte le stagioni in un solo giorno, la laguna svolge un ruolo importante nel moderare le temperature e si combina con i venti freschi che accarezzano le viti dall'Atlantico.

### **Degustationsnotiz:**

Rosso granato scuro. Delicato bouquet di frutti rossi e neri, succo fresco di ciliegia Morello, lampone e astri, con note di pepe nero, purea di mirtilli rossi e legno di rosa. Al palato è elegante, morbido e scattante, con estratto maturo e corpo medio. Sentori di grafite e leggera astringenza nel finale aromatico segnato dalle ciliegie rosse.

### **Ideale con:**

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

### **Servierempfehlung:**

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

**Paese di origine:** Sudafrica

**Produttore:** Walker Bay WO

**Allevamento:** 18 Mesi in barrique

**Viticultura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 14.0%

**Varietà d'uva:** 47% Shiraz, 18% Merlot, 16% Malbec, 13% Petit Verdot, 6% Cabernet Franc

**Artikelnummer:** 1264921

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Moody Lagoon

Lighthouse Collection  
Walker Bay WO

<b>Herkunft:</b>	Sudafrica
<b>Valutazioni:</b>	Score 17/20
<b>Varietà d'uva:</b>	47% Shiraz, 18% Merlot, 16% Malbec, 13% Petit Verdot, 6% Cabernet Franc
<b>Weinbau:</b>	Tradizionale
<b>Allevamento:</b>	18 Mesi in barrique
<b>Vol. alcolici:</b>	14.0%
<b>Servier:</b>	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.