



Moody Lagoon

Lighthouse Collection, Walker Bay WO, Benguela Cove

Dalla stella del Sudafrica

Beschreibung:

Durante la sua prima visita a Benguela Cove, Penny Streeter è rimasta talmente colpita dalle maestose montagne e dalla vista panoramica sull'oceano che ha deciso di fare il grande passo e creare la sua tenuta. Con il blend rosso Moody Lagoon, l'azienda rende omaggio alla laguna del fiume Bot, che confina con la tenuta. Questo vino è rappresentativo della diversità delle varietà d'uva coltivate.

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%

Da bere: da subito fino al 2030

Varietà d'uva: 25% Shiraz, 24% Merlot, 23% Cabernet Franc, 10% Petit Verdot, 10% Malbec, 8% Sauvignon

Artikelnummer: 1264920

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Moody Lagoon

Lighthouse Collection
Walker Bay WO

Herkunft:	Sudafrica
Valutazioni:	Score 17/20
Varietà d'uva:	25% Shiraz, 24% Merlot, 23% Cabernet Franc, 10% Petit Verdot, 10% Malbec, 8% Cabernet Sauvignon
Da bere:	da subito fino al 2030
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	18 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.0%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.