



MOYA MEAKER PINOT NOIR

Producent: Moya Meaker Wines

Årgång: 2024

Land: Sydafrika

Region: Elgin

Volym: 750 ML

Alkoholhalt: 13 %

Kollistorlek: 6

Art Nr: 7395101

Pris: **329 KR**

Lanseras den 28 april i Systembolagets beställningssortiment

Ett vin som visar Elgins fulla potential och hedrar skönhetsdrottningen Moya Meaker.

Vinet visar upp sina druvtypiska och eleganta aromer av rosor, körsbär och en fjäderlätt kryddighet. I munnen präglas vinet av körsbär och vilda hallon inlindat i en sammetslen struktur och mineralpräglad avslut.



OM PRODUCENTEN:

Moya Meaker var en skönhetsdrottning och blev Miss Sydafrika 1959. Hon var en naturkraft som sökte skönhet i det förbisedda och fann glädje mitt i provningar. Hennes ande lever vidare genom de människor hon stärkt. Varje vin som produceras i Moya Meaker-serien strävar efter att hedra och bevara hennes historia.

Vinmakaren Jean Smit har under de nästan 20 åren haft en övertygelse att vinet ska förmedla historien om sitt ursprung. Han har arbetat tillsammans med sydafrikanska vinmakarlegender som Adi Badenhorst i Rustenberg och Boekenhoutskloof som chefvinmakare.

Jean har rest världen runt för inspiration och samlat in kunskap om framställning av Pinot Noir, Chardonnay och Riesling i "nya världen" där han besökt och arbetat i Marlborough och Russian River Valley. Dessutom har han arbetat hos den burgundiskt utbildade vinmakaren Stéphane Ogier (Domaine M&S Ogier) i Côte Rotie. Med all sin erfarenhet från vin världens alla hörn så har han nu tagit sig ann uppgiften att skapa en Pinot noir från Elgin som är en berättelse i sig själv om sitt ursprung.

DRUVA:

Pinot noir

JORDMÅN:

Pinot Noir-druvorna kommer från en vingård som är belägen på den enda sydslutningen i Elgin. Vingården består av 3,12 hektar vinstockar som planterades 2010 i en jordmån dominerad av lerrik Bokkeveld-skiffer med influenser från Atlanten.

TILLVERKNING:

Druvorna skördades för hand mellan den 11 och 23 februari och lades i små boxar och kyls ner över natten till 8°C. Alla druvor avstjälkas och förs med hjälp av gravitationen ned i tulpanformade betongkärl. Denna process förhindrar att druvorna krossas och druvorna jäser så hela som möjligt för att ta tillvara på frukt och elegans. För att undvika överdriven extraktion tillbringade vinet bara 10 dagar med skalen med relativt korta pump-overs två gånger per dag. Den malolaktiska jäsningen sker spontant i en kombination av 2000-liters koniska österrikiska ekfoudre och 300-liters burgundiska ekfat (varav 25% var nya). Där vinet lagras i 11 månader före buteljering.

PASSAR TILL:

Passar med sin elegans allra bäst till eleganta och friska rätter på anka i klassiska serveringar med tydlig fräschör.