

Moya Meaker Pinot Noir

Sør-Afrika / Elgin



Høyoppløselig bilde



Moya Meaker er et vinprosjekt med dype personlige røtter og et kompromissløst fokus på kvalitet. Navnet hedrer Moya Meaker, som ble kåret til Miss South Africa i 1959 og senere ble svigermor til eier David Curl. Etter en karriere innen internasjonal vin, inkludert eierskap av Château Gaby i Bordeaux, vendte Curl blikket mot Sør-Afrika og etablerte Moya Meaker i Elgin sammen med sin sørafrikanske kone, Genevieve Hamilton-Brown. Vinproduksjonen ledes av Jean Smit, en anerkjent vinmaker med erfaring fra både lokale og internasjonale prosjekter. Sammen med David Curl driver han også det anerkjente prosjektet Damascene.

Eiendommen, kjent som Habibi Farm, ligger høyt i den kjølige Elgin-dalen og er ideell for dyrking av Burgund-druene pinot noir og chardonnay. I 2020 ble 3,1 hektar beplantet med pinot noir, og året etter ble en parsell med chardonnay lagt til for å komplementere eiendommen. Jordsmonnet består hovedsakelig av leireholdig og skiferrik Bokkeveld shale, noe som gir vinene en distinkt karakter. Vinene er kjent for sin eleganse, friskhet og presisjon, og reflekterer det unike terroiret i Elgin.

En terroirdrevet Pinot Noir fra den høytliggende eiendommen Habibi Farm i Elgin. Vinmarkene er beplantet med Dijon-kloner 667 og 777, som trives i det kjølige klimaet og leireholdige, skiferrike jordsmonnet. Vinen uttrykker eleganse og kompleksitet, med fokus på ren frukt og balansert struktur.

Type	Rødvvin		
Klassifikasjon	W.O.		
Produsent	Moya Meaker		
Årgang	2023		
Druetyper	100% Pinot Noir		
Vinifikasjon	Druene håndplukkes og avstilkes før de spontangjæres i tulipanformede italienske betongkar. Macerasjon i ca. 10 dager med forsiktige overpumper for å unngå overekstraksjon. Malolaktisk gjæring og modning skjer i en kombinasjon av 2000-liters østerrikske eikeliggere og 300-liters burgundiske eikefat, hvorav 25% er nye.		
Lagring	11 måneder på en kombinasjon av 2000-liters østerrikske eikeliggere og 300-liters eikefat		
Analyse	Alkohol: 13,5 %	Sukker: <3 g/l	Syre: 5,9 g/l
Holdbarhet	Konsumklar men kan lagres i noen år		
Karakteristikk	Aromatisk med toner av modne kirsebær, jordbær, urter og subtile krydder. Smaken er medium fyldig med frisk syre, myke tanniner og en lang, balansert avslutning..		
Passer til	Andebryst, grillet laks, soppbaserte retter.		
Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	14100701	6211882	kr. 364,90
Antall i kasse	Sortiment	SAP nr	
6		35679 Status: Lagervare	

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:
<https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen>

SOLERA
BEVERAGE GROUP
Ready for every moment