

Produkt-Datenblatt

ROTWEINE



Constantia Glen Five 12 Liter - Gereift - 2007

Artikelnummer:	2459
Jahrgang:	2007
Produzent:	Constantia Glen
Region:	Constantia
Alkoholgehalt:	14.5 %
Abfüllung:	1200 cl

Keine Bewertungen vorhanden.

CHF 1'590.00

inkl. MwSt CHF 119.14

Vinifikation

Tiefes Rubin mit schwarzem Kern zeigt sich in der Farbe, im Duft sehr vielschichtig nach dunklen Beeren, feiner Würze und Kakao-Noten, am Gaumen überzeugend, kompakt, körperreich, kraftvoll, fast wuchtig, ausgewogen und angenehm lang im Nachgeschmack

Charakter

MAGNUM FIVE - Etwa 35 – 40 Minuten nach dem Dekantieren läuft dieser Rotwein zur Hochform auf – ein tiefes Rubin mit schwarzem Kern zeigt sich in der Farbe, im Duft sehr vielschichtig nach dunklen Beeren, feiner Würze und Kakao-Noten, am Gaumen überzeugend, kompakt, körpereich, kraftvoll, fast wuchtig, ausgewogen und angenehm lang im Nachgeschmack – ein Rotwein für besondere Speisen und besondere Anlässe und Momente. [Willi Hirsch, Diplomsommelier im Hotel Krone in Lech am Arlberg/Oesterreich, Mitglied der Sommelierie Oesterreichs]

Farbe: Ein Wein mit bemerkenswerter Farbintensität. Die dunkle, nahezu undurchsichtige Mitte verläuft sich in einen jugendlich rubinroten Rand. Klar und Intensiv.

Technische Daten: 14.5 % vol. / 2.5 g/l Restzuckergehalt / 5.3 g/l Säuregehalt 3.78 pH

Aroma Schwarze Beeren und ein würziges Aroma vereinen sich zu einer ersten Note. Schwere Zedernholznuancen werden durch einen Hauch schwarzer Johannisbeeren und Sauerkirschen eingebunden. Die Nase enthält alle Eigenschaften der ausdrucksstarken Bordeauxsorten und lädt zu weiterer Erkundung ein. Dieser vielseitige Wein kommt nach dem Ausschank zu seiner vollen Entfaltung. Geschmack Eine feine Darstellung nahezu vollendeter Ausgewogenheit. Die Aromen vereinen sich nahtlos am Gaumen und werden von abgerundeten Tanninen ergänzt, die diesem Wein immenser Komplexität seine Textur und Struktur verleihen. Dieser Wein ist rassic-elegant und fein und strahlt in jeder Hinsicht edelsten Stil aus, welcher durch einen kultivierten Abgang mit Nachhall abgeschlossen wird. Auszeichnungen Goldmedaille beim Tri Nations Wine Challenge 2009, bei dem die besten Weine aus Südafrika, Australien und Neuseeland präsentiert werden. Bester Wein seiner Klasse beim IWSC 2009 4½ Sterne im 2010 Platter's Anmerkungen 32 % Merlot, 27 % Cabernet Sauvignon, 18 % Malbec, 11.5 % Cabernet Franc und 11.5 % Petit Verdot alterten 13.5 Monate in Fässern aus 100 % neuer französischer Eiche (225l). Nach leichtem Eiweißfeinen und Filtern wurde der Wein am 15. Juli 2008 in Flaschen abgefüllt. 6 französische Kuefer wurden im Reifeprozess eingesetzt – Francois Freres, Seguin Moreau, Demptos, Sylvain, Taransaud und Boutes. 20% der verwendeten Fässer waren 500l-Fässer, um eine zweite Fuellung zu simulieren. Diese Fässer haben ein hoeheres Verhältnis zwischen Weinvolumen und Holzoberfläche. 100% des Pressweines wurden in dem Verschnitt verwendet, welcher dadurch an Dichte und Komplexität gewann. Dieser Wein ist ausgewogen, komplex und enthält ein hohes Maß an Frische und Kraft. 66 verschiedene Abfüllungen aus 11 Gärungschargen in 6 Kuefern wurden in umfangreichen Verkostungen probiert, um dann die Zusammensetzung des endgültigen Verschnitts zu bestimmen. Dieser Wein ist durch seine Dichte gekennzeichnet und hat ausreichend Extrakte, die ein ausgezeichnetes Alterungspotenzial über die nächsten 10 bis 15 Jahre sicherstellen.