

Produkt-Datenblatt

DESSERT- & PORTWEINE



Klein Constantia Vin De Constance - Gereift - 2011

Artikelnummer:	4754
Jahrgang:	2011
Produzent:	Klein Constantia
Region:	Constantia
Alkoholgehalt:	13.2 %
Abfüllung:	50 cl
Trinkbar von:	2019 - 2045
Traubensorten:	Muscat de Frontignan 100%

Falstaff	95 Punkte
James Suckling	95 Punkte
Tim Atkin	96 Punkte
Wine Spectator	94 Punkte
Robert Parker	93 Punkte
Platter's	5 Sterne
Jancis Robinson	16 Punkte

CHF 159.00

inkl. MwSt CHF 11.91

Vinifikation

Der Jahrgang 2011 markiert das Ende einer Ära in der Geschichte von Klein Constantia, bedeutet aber auch einen spannenden Start auf eine neue Reise für das Unternehmen. Unsere Vision für diesen Jahrgang war es, den einzigartigen Stil des Vin de Constance mit einer verjüngenden Frische zu verbinden. Dieser Jahrgang galt aufgrund einer trockenen und heißen Ernte als ein schwieriges Jahr, aber dies war günstig für die Reifung der Muscat de Frontignan-Trauben, die eine perfekte Rosinen- und Fruchtkonzentration hervorriefen. Der Wein wurde in einer Kombination aus 60 % neuer französischer Eiche, ungarischer Eiche und französischer Akazie ausgebaut. Er wurde für einen Zeitraum von 3 Jahren im Fass auf der Feinhefe belassen, bevor er abgefüllt und gemischt wurde, dann verbrachte der Wein weitere 6 Monate im Tank, bevor er abgefüllt wurde.

Charakter

Wunderbar klar in Nase und am Gaumen. Konzentrierte Aromen von Aprikose und Orangenschale mit Aromen von Frangipani-Blüten sind im Überfluss vorhanden. Der Wein füllt den Mund und ist dennoch sauber und konzentriert. Er verjüngt sich zu einem satten, üppigen Abgang.

Trinkempfehlung

Begleitet fantastisch Blauschimmelkäse und salzige Hartkäse. Harmoniert auch sehr gut zu einer Aprikosentarte mit Lavendel und einem Glace von Ziegenfrischkäse.