

Produkt-Datenblatt

ROTWEINE



Constantia Glen Three Magnum - Gereift - 2013

Artikelnummer:	5211
Jahrgang:	2013
Produzent:	Constantia Glen
Region:	Constantia
Alkoholgehalt:	14.5 %
Abfüllung:	150 cl
Trinkbar von:	2019 - 2030
Traubensorten:	Merlot 59% Cabernet Sauvignon 25% Cabernet Franc 16%

Falstaff	92 Punkte
Tim Atkin	92 Punkte
Vinous - Neal Martin	90 Punkte

CHF 99.00

inkl. MwSt CHF 7.42

Vinifikation

Diese Assemblage wurde sorgfältig aus 59% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon und 16% Cabernet Franc hergestellt, die 17 Monate lang in 23% neuen, 58% zweiten und 19% dritten gefüllten französischen Eichenfässern gereift sind. Der Wein wurde nicht verfeinert, sondern nur leicht gefiltert, um die reiche Tanninstruktur weiter zu verfeinern. Dies ist ein weiterer Jahrgang, der die runde, samtige Textur zeigt, die zum Synonym für die Constantia Glen THREE geworden ist, die in einem solchen Stil hergestellt wurde.

Charakter

Tiefes Purpurrot mit rostfarbenem Rand. Eine tiefe, reiche Farbe mit nur leichter Abstufung. Klar und intensiv. Das Bukett bietet einen feinen Mineral- und leichten Eichengrund, der durch Esche, Zartbitterschokolade und klassische Zedernnuancen betont wird. Die Nase ist komplex und enthält einen Hauch der drei ausdrucksstarken Bordeauxsorten mit Aromen. Die an Gegensätzlichkeiten wie Brombeeren und Bleistiftspäne erinnern. Eine tiefe, komplexe Kreation. Geschmack: Ein Wein zum Genießen. Die Aromen umspannen rasch den Gaumen und werden durch fruchtige Tannine ergänzt. Sie sind zum sofortigen Genuss geeignet, aber vermitteln auch die Möglichkeit zur weiteren Entwicklung. Dieser Wein ist zu einer feinen Mahlzeit verführerisch und befriedigend, aber dennoch gesellig genug, dass er auch allein genossen werden kann.

Trinkempfehlung

Passt zu langsam gerösteter Lammschulter mit Rosmarin und gebratenem Gemüse oder zu Crostini mit geschnittenem Schinken, Frischkäse und Rucola.