

Produkt-Datenblatt

ROTWEINE



Vilafonté Series M - Gereift - 2014

Artikelnummer:	5415
Jahrgang:	2014
Produzent:	Vilafonté
Region:	Paarl
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2017 - 2035
Traubensorten:	Merlot 39% Malbec 36% Cabernet Sauvignon 25%

Robert Parker 91 Punkte
Vinous - Neal Martin 91 Punkte

CHF 119.00

inkl. MwSt CHF 8.92

Vinifikation

Die Ernte begann etwas später als im Durchschnitt am 18. Februar 2014. Das Wetter blieb mässig während der Erntezeit. Die Traubenblüte und die Reifezeit waren kurz, was eine gleichmäßige Reifung im gesamten Weinberg ermöglichte. Vor allem die Merlot-Blöcke übertrafen die Erwartungen was dazu führte, dass die Serie M 2014 eine große Farbe und Konzentration aufwies. Eine zweijährige Lagerung dieses Weins wird die Integration und die geschmackliche Komplexität verbessern und den Sammler belohnen. Mit der richtigen Lagerung werden sich die großzügigen Aromen des 2014 Vilafonté Serie M in den nächsten zehn Jahren noch verstärken und viele Jahre lang für zusätzlichen Genuss sorgen. Ein Dekantieren vor dem Servieren wird für jeden Wein mit fortgeschrittener Komplexität empfohlen. Die Serie M reifte zweiundzwanzig Monate lang in französischen Eichenfässern und ein weiteres Jahr in der Flasche.

Charakter

Dieser Merlot/Malbec-Verschnitt der Serie M zeichnet sich durch lebhaft dunkelrote Früchte aus. Die Aromen sind unmittelbar, frisch, hell, rein und ausdrucksstark, mit frisch gepflückten dunklen Kirschen und schwarzen Himbeeren. Untertöne von leicht parfümierten Zitrusblüten sind vorhanden. Der Abgang ist fest und lang, mit feinen Tanninen, die die Struktur unterstützen.

Trinkempfehlung

Passt ideal zu kräftigem Fleisch wie Wild oder Rind und zu diversen Käsesorten.