

Produkt-Datenblatt

ROTWEINE



Constantia Glen Three - Gereift - "BUYERS RISK" - 2014

| | |
|----------------|--|
| Artikelnummer: | 5739 |
| Jahrgang: | 2014 |
| Produzent: | Constantia Glen |
| Region: | Constantia |
| Alkoholgehalt: | 14.5 % |
| Abfüllung: | 75 cl |
| Trinkbar von: | 2016 - 2030 |
| Traubensorten: | Merlot 67% Cabernet Franc 20% Cabernet Sauvignon 13% |

| | |
|----------------------|------------|
| Platter's | 4.5 Sterne |
| Vinous - Neal Martin | 90 Punkte |
| Robert Parker | 91 Punkte |
| Tim Atkin | 92 Punkte |

CHF 49.00

inkl. MwSt CHF 3.50

Vinifikation

Die Rotweinlese 2014 in Constantia Glen war eine der größten Herausforderungen des letzten Jahrzehnts, führte aber zu einigen außergewöhnlichen Weinen als Ergebnis harter Arbeit in den Weinbergen und kompromissloser Hingabe an die Produktion von Qualitätswein. Die Weinlese folgte auf einen feuchten 2013, in dem wir 1600 mm Niederschlag erhielten, so dass der Grundwasserspiegel hoch war und die Böden unserer trockenen Weinberge den ganzen Sommer über relativ kühl blieben. Es war also ein relativ kühler und später Jahrgang, der eine langsame Anreicherung von Zucker ermöglichte, aber das erstaunliche Merkmal dieses Jahrgangs war, dass der Säuregehalt bei voller Reife etwas niedriger war als in den Vorjahren, was auf eine gute Beerenreife hinweist. Die daraus resultierenden Weine entwickeln sich weiter und zeigen eine große Ausgewogenheit, Textur und Finesse, die besonders gut zu unseren klassischen und eleganten Rotweinsmischungen im Bordeaux-Stil passen. Sorgfältige Weinbaupraktiken und die Hingabe zur Qualität im Keller haben zu dieser perfekt ausgefeilten Assemblage geführt, die sorgfältig aus 67% Merlot, 20% Cabernet Franc und 13% Cabernet Sauvignon hergestellt wird. Er wurde 17 Monate lang in 40% neuen, 40% zweiten und 20% dritten Füllung in französischen Eichenfässern gereift. Eine leichte Filtration vor der Abfüllung, um die reiche Tanninstruktur weiter zu verfeinern, brachte uns einen weiteren Jahrgang, der die runde, samtige Textur zeigt, die zum Synonym für den Constantia Glen THREE geworden ist.

Charakter

Wenn der Wein zum ersten Mal auf die Sinne trifft, sprüht er mit eleganten Aromen von Fynbosblüten und pikanten Gewürzen. Dieses anhaltende Bukett wird dann durch Aromen von roten Beeren und Blumen, Rosmarin und Veilchen ergänzt. Dieser konzentrierte Wein drückt einen Hauch von klassischem Charme der alten Welt aus, eingehüllt in eine lebhafteste Spitze aus roten Johannisbeeren und Cassis. Die zuerst in der Nase demonstrierten herzhaften Noten folgen nahtlos auf den Gaumen. Der Wein ist mittelkräftig und ungemein geschmeidig, hat eine reiche Fruchtkonzentration, bietet aber dennoch samtige Tannine, die den Gaumen in einer lebendigen Intensität des Geschmacks erfassen. Eine unglaubliche Fülle, die durch feine Komtannine hervorgerufen wird, sorgt für eine gute Textur, und der Stil wird durch eine erdige Mineralität und einen langen Abgang noch verstärkt.

Trinkempfehlung

Passt fantastisch zu asiatischen Entenkonfit-Tacos mit Kirsche, Chili und Miso, langsam gebratene Lammschulter mit Rosmarin, gebratenem Gemüse und Tomatenmarmelade, oder geschmortes Schweinefilet mit Salbei, Knoblauch und Honig, serviert mit gebratenen Süßkartoffeln.