

Produkt-Datenblatt

DESSERT- & PORTWEINE



Klein Constantia Vin De Constance - In Schöner Einzelverpackung - - 2014

Artikelnummer:	5910
Jahrgang:	2014
Produzent:	Klein Constantia
Region:	Constantia
Alkoholgehalt:	14.9 %
Abfüllung:	50 cl
Trinkbar von:	2019 - 2043
Traubensorten:	Muscat de Frontignan 100%

Tim Atkin	96 Punkte
Robert Parker	96 Punkte
Platter's	5 Sterne

CHF 89.00

inkl. MwSt CHF 6.36

Vinifikation

Die 2014 für den Muscat de Frontignan begann aufgrund eines langen, nassen Winterspäter als üblich. Während des Reifeprozesses erlebten die Trauben trockene und gemässigte Temperaturen mit für die Jahreszeit ungewöhnlichen Niederschlägen. All diese Bedingungen führten Ende März bis Anfangs April zu einer effektiven Rosinenbildung. Um die Qualität von Vin de Constance weiter zu steigern, sind wir bestrebt, verschiedene Elemente bei der Herstellung dieses Weines ständig zu verbessern. Während der gesamten Saison ernten wir in Chargen - von den reiferen Beeren mit hohem Säuregehalt bis hin zu den Rosinen für die Zuckerkonzentration. Beim Betreten des Kellers wird jede Charge getrennt und unterschiedlich behandelt. Diese Chargen bilden das perfekte Verhältnis zwischen Zucker, Alkohol und Säure, das es dem Wein ermöglicht, die Gärung auf natürliche Weise und ohne Eingriffe zu stoppen. Die Gärung dauert zwischen 6 Wochen und 6 Monaten. Der Wein wurde in einer Kombination aus 50 % neuer französischer Eiche, ungarischer Eiche und französischer Akazie ausgebaut. Es wurde für einen Zeitraum von 3 Jahren in Fässern auf der groben Hefe belassen, bevor er abgefüllt und assembliert wurde. Er verbrachte weitere 6 Monate im Tank, bevor er in Flaschen abgefüllt wurde.

Charakter

Helle, goldgelbene Farbe und in der Nase eine Aromatik von Zitrusfrüchten, Ingwer und frischer Muskatnuss. Elegant und gut abgerundet in der Säure mit einem würzigen, cremigen Mundgefühl. Voll und erfrischend endet der Wein mit einem langen konzentrierten Abgang.

Trinkempfehlung

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