

Produkt-Datenblatt

ROTWEINE



Vilafonté Series M - Gereift - 2015

Artikelnummer:	5832
Jahrgang:	2015
Produzent:	Vilafonté
Region:	Paarl
Alkoholgehalt:	14 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2018 - 2035
Traubensorten:	Merlot 40% Cabernet Sauvignon 31% Malbec 29%

WINEMAG SA	92 Punkte
Jancis Robinson	17 Punkte
Vinous - Neal Martin	92 Punkte
Wine Spectator	91 Punkte

CHF 129.00

inkl. MwSt CHF 9.22

Vinifikation

Dieser sinnliche Wein verkörpert den raffinierten Stil und die gediegene Eleganz ausgewählter Reben, die auf unseren Böden von vilafontes gepflanzt werden. Eine dominante Mischung aus Malbec und Merlot, opulent in der Natur, mit einer prägenden Struktur aus Cabernet Sauvignon. Malbec liefert schwarze Früchte und eine fleischige Textur, während Merlot für Weichheit und rote Früchte sorgt. Jeder Jahrgang: eine Momentaufnahme von Mutter Natur in ihrer besten Form. Lagerung und Reifung für den Genuss in den kommenden Jahren. Die Ernte war sehr früh, zwei Wochen vor dem Vorjahr, beginnend am 30. Januar 2015. Die Bedingungen bis zur Reife waren warm und klar. Das warme, aber gemäßigte Wetter führte dazu, dass die Beeren in sehr gutem Zustand in den Keller kamen, mit sehr geringen Ausschussraten bei der individuellen Beerensortierung. Die Weine des Jahrgangs waren gekennzeichnet durch höhere Säuren, was zu großer Frische, außergewöhnlicher Farbe und ausgewogener Struktur führt. Der Ausbau erfolgte 22 Monate in zu 18% neuen Barriquefässern aus französischer Eiche. Es wurden 68 Fässer von diesem Wein produziert.

Charakter

Die Serie M 2015 belohnt mit pflaumenfarbenen Tönen und einer rot-schwarzen Farbe. Lebhaft dunkelrote Früchte führen diese Merlot-Malbec-Mischung an. Die Aromen sind sofort, frisch, leuchtend rein und ausdrucksstark, einschließlich frisch gepflückter dunkler Kirschen und schwarzer Himbeeren. Ein Hauch von Thymian und Salbei führt zu einer würzigeren Rindfleischbouillonnote, die durch warme und verführerische Noten von Schokolade, Eiche und Bröche perfekt ausgeglichen wird. Die Serie M 2015 wird den Käufer sowohl als Jungwein als auch über das nächste Jahrzehnt hinaus belohnen.

Trinkempfehlung

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