

Produkt-Datenblatt

DESSERT- & PORTWEINE



Klein Constantia Vin De Constance - Gereift - 2006

Artikelnummer:	2068
Jahrgang:	2006
Produzent:	Klein Constantia
Region:	Constantia
Alkoholgehalt:	13.1 %
Abfüllung:	50 cl
Trinkbar von:	2011 - 2040
Traubensorten:	Muscat de Frontignan 100%

Platter's	5 Sterne
Robert Parker	95 Punkte
Vinous - Neal Martin	95 Punkte
Jancis Robinson	17 Punkte
Wine Spectator	95 Punkte

CHF 189.00

inkl. MwSt CHF 14.16

Vinifikation

Von Hand ausgewählte Trauben wurden geerntet und einige Tage auf der Schale mazeriert. Nach dem Pressen des goldenen Nektars, lagert er dann in einer Kombination aus Edelstahltanks und 500-Liter-Eichenfässern. Die Reifezeit im Keller, vor der Abfüllung, betrug 4 Jahre. Die Kombination aus hohem Restzuckergehalt und moderatem Alkoholgehalt hat eine bekannte konservierende Wirkung auf Flaschenweine.

Charakter

Goldfarbenes, tief bernsteinfarbenes Aussehen. Die erste Nase erinnert an frisch getrocknete Ananas mit Noten von Vanille und gerösteten Mandeln. Berauschte Holzgewürzdüfte vermischen sich mit frischer Mandarine, Zitronengras und Mango. Der nahtlose Gaumen ist elegant strukturiert, mit reifen tropischen Aromen von Mango und Ananas. Aufgelockerte Muskat-Aromen sorgen für konzentrierte Säure und einen durchdringenden Auftrieb im scheinbar endlosen Abgang.

Trinkempfehlung

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