

Produkt-Datenblatt

DESSERT- & PORTWEINE



Klein Constantia Vin De Constance Magnum - Gereift - 2012

Artikelnummer:	5950
Jahrgang:	2012
Produzent:	Klein Constantia
Region:	Constantia
Alkoholgehalt:	14.3 %
Abfüllung:	150 cl
Trinkbar von:	2017 - 2037
Traubensorten:	Muscat de Frontignan 100%

Decanter	97 Punkte
Tim Atkin	97 Punkte
Wine Spectator	95 Punkte
Robert Parker	94 Punkte
Platter's	5 Sterne
Vinous	5 Punkte

CHF 399.00

inkl. MwSt CHF 28.53

Vinifikation

Das Jahr 2012 ist der Beginn einer neuen Reise in der Geschichte von Vin de Constance. Dies ist der erste von vielen erstaunlichen Jahrgängen, die bei Klein Constantia unter neuem Management und Besitz stehen und war wirklich ein aufregender Jahrgang, von dem man sich abgrenzen konnte. Ein langer, kühler Sommer sorgte für einen der bisher stressigsten aber erfolgreichsten Jahrgänge, der von Ende Januar bis Ende April einen Rekord von 3 Monaten erreichte. Der Wein wurde in einer Kombination aus 60 % neuer französischer Eiche, ungarischer Eiche und französischer Akazie ausgebaut. Der Wein wurde 2,5 Jahre im Fass auf der groben Hefe belassen, bevor er abgefüllt und assembliert wurde. Anschliessend verbrachte der Vin de Constance 6 weitere Monate im Edeltank bevor er in Flaschen abgefüllt wurde.

Charakter

Goldene und leuchtende Farbe mit Aromen von Marmelade und Muskatnuss in der Nase. Der Geschmack ist frisch und cremig mit einer reichen Süße, die durch eine gute Säure ergänzt wird, die den Wein in ein perfektes Gleichgewicht bringt und mit einem langen und lebendigen Abgang endet.

Trinkempfehlung

Passt am besten zu Süßspeisen und tollen Käsesorten.