

Produkt-Datenblatt

ROTWEINE



Constantia Glen Three Magnum - 2015

Artikelnummer:	6738
Jahrgang:	2015
Produzent:	Constantia Glen
Region:	Constantia
Alkoholgehalt:	14.5 %
Abfüllung:	150 cl
Trinkbar von:	2018 - 2030
Traubensorten:	Merlot 62% Cabernet Franc 25% Cabernet Sauvignon 13%

Platter's	4.5 Sterne
Robert Parker	91 Punkte
Tim Atkin	90 Punkte
Falstaff	92 Punkte

CHF 63.00

inkl. MwSt CHF 4.50

Vinifikation

Diese köstliche Assemblage wurde sorgfältig aus 62% Merlot, 25% Cabernet Franc und 13% Cabernet Sauvignon hergestellt und 17 Monate lang in 28% neuem, 60% zweitem und 12% dritter Füllung in französischen Eichenfässern gereift. Der Wein wurde nicht verfeinert, sondern nur leicht gefiltert, um die reiche Tanninstruktur vor der Flaschenabfüllung subtil abzuschwächen. Dieser elegante Jahrgang zeigt die runde, samtweiche Textur, die zum Synonym für die Constantia Glen THREE geworden ist, aber auch über eine gute Struktur und Kraft verfügt, so dass sie in ihrer Jugend genossen werden kann, aber sie wird sicherlich noch weitere 10 Jahre nach der Ernte unter korrekter Lagerung altern und sich bewundernswert weiterentwickeln.

Charakter

Die Nase ist geprägt von ausdrucksstarken Aromen von roten und schwarzen Früchten. Abgesehen von diesen anfänglich reifen Fruchtaromen gibt es eine komplexe Sammlung von würzigen, getrockneten Kräuteraromen, die sich mit Noten von weißem Pfeffer und Graphit vermischen, die zusammen mit einer faszinierenden Spitze aus Cassis, Johannisbeere und den elegantesten Gewürzen geschnürt sind. Die dunklen, mit Früchten angereicherten, würzigen Charaktere, die in der Nase veranschaulicht sind, folgen mühelos auf den ersten Schluck, bei dem elegante, samtige Tannine mit einer lebendigen Geschmacksintensität den Gaumen erobern. Dieser unglaubliche Reichtum und die Konzentration an feinkörnigen Tanninen wird durch eine erdige Mineralität unterstrichen, und die dem Wein innewohnende Frische bewirkt ein langes, klares und klares Finale. Dieser opulente, vollmundige Wein besitzt mit seinen zarten Kräuter-Fynbos-Noten die Authentizität der alten Welt und die kräftigen Fruchtaromen verweilen endlos lange

Trinkempfehlung

Passt zu langsam gerösteter Lammschulter mit Rosmarin und gebratenem Gemüse oder zu Crostini mit geschnittenem Schinken, Frischkäse und Rucola.