

Produkt-Datenblatt

ROTWEINE



Glenelly Lady May Cabernet Sauvignon Magnum - 2013

Artikelnummer:	6885
Jahrgang:	2013
Produzent:	Glenelly
Region:	Stellenbosch
Alkoholgehalt:	14.6 %
Abfüllung:	150 cl
Trinkbar von:	2019 - 2030
Traubensorten:	Cabernet Sauvignon 85% Cabernet Franc 7% Petit Verdot 4% Merlot 4%

Platter's	4.5 Sterne
Vinous	91 Punkte
Tim Atkin	95 Punkte
Vinum	17 Punkte

CHF 84.00

inkl. MwSt CHF 6.01

Vinifikation

Die Trauben werden leicht zerkleinert in Edelstahltanks gegeben. Durch Zugabe von natürlichen Hefen wird die Gärung in Gang gesetzt. Der Most fermentiert auf der Traubenhaut für 2-3 Wochen. Nach der Fermentation werden die Trauben sanft gepresst und für die malolaktische Gärung in neuen, französischen Holzfässern gegeben. Nach 4 Monaten wird der Wein gefiltert und für weitere 24 Monaten in den Holzfässern ausgebaut. Anschliessend wird der Wein mit Eiweiss geklärt bevor er in Flaschen abgefüllt wird.

Charakter

Er hat ein schönes, detailliertes Bukett mit Aromen von Brombeeren, Zedernholz und Bleistiftminen, und die Cabernet Franc Komponente ist sehr ausdrucksstark. Der harmonische Geschmack ist mittelkräftig mit feinem, geschmeidigem Tannin, unterlegt von einer sehr feinen Säurelinie. Das reine Brombeer-, Heidelbeer- und Graphitfinish liegt im Mund. Von den Jahren 2010, 2011, 2012 und 2013 ist der 2013 der beste Jahrgang. Ausgezeichnet.

Trinkempfehlung

Harmoniert sehr gut zu kräftigen Fleischspeisen wie Wild, Lamm oder Rind.

