

Produkt-Datenblatt

ROTWEINE



Vilafonté Series C - Gereift - CFWI - 2017

Artikelnummer:	6921
Jahrgang:	2017
Produzent:	Vilafonté
Region:	Paarl
Alkoholgehalt:	14.8 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2022 - 2040
Traubensorten:	Cabernet Sauvignon 57% Merlot 21% Cabernet Franc 13% Malbec 9%

Vinous - Neal Martin	93 Punkte
Platter's	4.5 Sterne
Tim Atkin	96 Punkte
Jancis Robinson	94 Punkte
Vinous - Neal Martin	94 Punkte
James Suckling	92 Punkte
WINEMAG SA	92 Punkte

CHF 179.00

inkl. MwSt CHF 13.41

Vinifikation

Eine reichhaltige Ernte von erstklassiger Qualität. Die Erträge stiegen um siebenundfünfzig Prozent, trotz des vierten Jahres in einer Folge von unterdurchschnittlichen Regenfällen für die Westkap-Provinz. Dies folgt auf die kleinste Hektarente von Vilafont (2016) und bewegt sich zurück auf den langfristigen Durchschnittsertrag. Die willkommenen Regenfälle nach der Lese im Vorjahr vor dem Blattfall und die rechtzeitige Nährstoffzufuhr ermöglichten es unseren Reben, Reserven zu bilden, bevor sie in die Winterruhe gehen. Die Winterregen im Jahr 2016 näherten sich dem normalen Niveau, fielen aber im Spätwinter bis zum Frühjahr unter den Durchschnitt. Der Knospenaufbruch im Frühjahr war sehr gleichmäßig, mit schnellem Triebwachstum, das lange vor der Blüte aufhörte und einen ausgezeichneten Fruchtansatz ermöglichte. Das Wetter vor der Ernte war warm mit perfekten Reifebedingungen. Die Ernte begann am 6. Februar mit einigen kurzen Pausen und endete am 1. März. Beim Verschnitt waren die Sortenweine ausdrucksstark und zeigten eine klassische Eleganz und zurückhaltende Kraft - Stahl umhüllt von Samt. Ausgebaut für 22 Monate in 70% neuen französischen Barriquefässern.

Charakter

Diese Assemblage zeigt eine tiefe, intensive rubinrote Farbe. Die Nase bietet einen bemerkenswert komplexen Fruchtausdruck, im Auftakt schwarze Johannisbeere, Heidelbeere und frische Wacholderbeere, verflochten mit sinnlichen Veilchendüften. Kompostierte dunkle Früchte gehen über in einen Hauch von Schokolade und Haselnuss-Praliné. Eine subtile, schiefer- und bleiartige Mineralität liegt einer bittersüßen, würzigen Cola-Note zugrunde. Der Einstieg ist plüschig und gewichtig, mit einer Fülle von feinkörnigen Tanninen am Gaumen - am meisten erinnert er an zerstoßenen Samt. Obwohl diese Assemblage sofort einnehmend ist, reift sie sehr anmutig und belohnt den geduldigen Sammler.

Trinkempfehlung

Passt sehr gut zu kräftigem Fleisch wie Wild, Lamm oder Rind und zu diversen reifen Käsesorten.