

Produkt-Datenblatt

WEISSWEINE



Constantia Glen Sauvignon Blanc - IWC Winner Wine - 2018

Artikelnummer:	6736
Jahrgang:	2018
Produzent:	Constantia Glen
Region:	Constantia
Alkoholgehalt:	13.5 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2019 - 2024
Traubensorten:	Sauvignon Blanc 98% Semillon 2%

Platter's	4.5 Sterne
Vinous - Neal Martin	89 Punkte
Tim Atkin	91 Punkte
IWSC International Wine Challenge	96 Punkte
Jancis Robinson	16 Punkte

CHF 19.90

inkl. MwSt CHF 1.49

Vinifikation

Der Jahrgang 2018 war ein weiterer exzellenter Jahrgang im Constantia Glen mit kühlen Temperaturen und einer sehr langen Reifezeit, die unsere Geduld deutlich auf die Probe stellte, um die Ernte in Gang zu bringen. Die gemäßigten Wetterbedingungen in den 2 Monaten vor der Ernte folgten einem sehr trockenen Sommer, der immer als eine der schlimmsten Dürren in Erinnerung bleiben wird, die Kapstadt erlitten hat. Die Kombination aus trockenen Sommerbedingungen, aber mit kühlen Temperaturen in den kritischen Monaten der Reifung, führte zu einer unglaublichen Geschmacksentwicklung und einem phänomenalen natürlichen Säuregehalt der Trauben zum Zeitpunkt der Lese. Die langsame Anreicherung von Zucker in den Trauben während der Reifung verspricht eine komplexere Entwicklung der Geschmacksvorläufer in den Trauben und unseren Trockenreben, die eine bemerkenswerte Pufferkapazität aufwiesen, da sie die Früchte optimal und ohne übermäßige Belastung der Reben reifen ließen, was vor allem auf die gemäßigten Bedingungen der Weinlese und auch auf einen Zentimeter Niederschlag zurückzuführen ist, der am 8. Januar 2018 zu einem kritischen Zeitpunkt eintraf. Dieser Regenschauer, gefolgt von einem relativ kühlen Januar und Februar, führte dazu, dass wir erst am 26. Februar 2018 unsere ersten Sauvignon Blanc-Trauben ernten. Die Ernte dieser Sorte dauerte über 3 Wochen, da jeder einzelne Klon und jeder Rebstock eine optimale Reife und Geschmackskonzentration erreichte. Der letzte Block des Sauvignon Blanc, der sich auf der höchsten Erhebung des Anwesens (270 Meter über dem Meeresspiegel) befindet, wurde am 19. März 2018 gelesen.

Charakter

Ein klarer, leuchtender Weißwein mit einer leichten strohgelben bis limettengrünen Farbe. Ein faszinierender komplexer Kern, mit einem anhaltenden Aroma von Zitronengras und Limette. Kräftige Noten des tropischen Spektrums, wie Grapefruit und weißem Pfirsich, dieser elegante Wein wird Sie anschliessend mit einem Bouquet von schwarzen Johannisbeeren, Sternanis und Holunderblüten begrüßen. Dieser Sauvignon Blanc zeigt die Kühle des Jahrgangs mit einer solchen Klarheit, dass er mit einem einzigen Schluck fast greifbar wird. Der reiche, texturierte Gaumen mit seinem markanten mineralischen Rand ist der akribischen Aufmerksamkeit im Keller zu verdanken, wo er vor der Abfüllung 5 Monate lang in Edelstahltanks auf der Hefe lag. Diese ausdrucksstarke Anstrengung hat Gewicht, da ein kleiner Anteil von 2% Sémillon seine rasiernesserscharfe Säure besitzt, um ein sauberes, anhaltendes Finish zu erzielen. Der Sauvignon blanc 2018 ist ein klassischer Constantia-Wein, der Eleganz, Textur und Frische verkörpert und eine hervorragende Reifung unter idealen Lagerbedingungen ermöglicht.

Trinkempfehlung

Harmoniert hervorragend zu Gamelencerviche mit Mango und Avocado, Crostini mit Feigen und Ziegenkäse, vietnamesisches Zitronengrasfleisch mit Mungbohnen und Sprossen oder Tintenfisch mit Wasabi-Aioli.