

Produkt-Datenblatt

DESSERT- & PORTWEINE



Klein Constantia Vin De Constance Magnum - 2015

Artikelnummer:	6820
Jahrgang:	2015
Produzent:	Klein Constantia
Region:	Constantia
Alkoholgehalt:	13.9 %
Abfüllung:	150 cl
Trinkbar von:	2019 - 2045
Traubensorten:	Muscat de Frontignan 100%

Platter's	5 Sterne
Tim Atkin	98 Punkte
Robert Parker	94 Punkte
Decanter	96 Punkte
Falstaff	98 Punkte

CHF 330.00

inkl. MwSt CHF 23.59

Vinifikation

Der Jahrgang 2015 brachte Herausforderungen und Freuden mit sich. Es ist der erste Jahrgang, der in unserem renovierten Keller mit Geräten für die Herstellung des Vin de Constance abgeschlossen wird. Diese Ernte war das erste Jahr der langen dreijährigen Dürre am Kap, was zur frühesten Ernte des Muscat de Frontignan führte, den wir seit 1986 hatten. Es war auch das Jahr der schrecklichen Feuer, die durch die Kaphalbinsel wüteten. Die Dürre führte zu einer kürzeren Ernte, was dazu führte, dass die Früchte schneller reif wurden und Beeren mit konzentrierten Aromen und einem ausgewogenen Säuregehalt erbrachten. Mit dem renovierten Keller konnten wir auf spezielle Tanks zurückgreifen, die für die perfekte Mazeration und Gärung des Muskats bestimmt sind. Während der gesamten Saison haben wir in Chargen geerntet - von den reiferen Beeren mit hohem Säuregehalt bis hin zu den Rosinen für die Zuckerkonzentration. Jede Charge wird getrennt gehalten und unterschiedlich behandelt. Diese Chargen bilden das perfekte Verhältnis zwischen Zucker, Alkohol und Säure, so dass der Wein die Gärung natürlich und ohne Eingriff stoppen kann. Der Wein wurde in einer Kombination aus 50 % neuer französischer Eiche, ungarischer Eiche und französischer Akazie ausgebaut. Es wurde für einen Zeitraum von 3 Jahren im Fass auf der Feinhefe belassen, bevor es abgefüllt und assembliert wurde. Weitere 6 Monate verbrachte er im Tank, bevor er in Flaschen abgefüllt wurde.

Charakter

Lebhaft und verlockend von der hellen, goldenen Erscheinung bis zum anhaltenden, würzigen Finale. Die Nase ist mit Noten von Zitrusblüten, Waben- und Steinobst überzogen, die sich am Gaumen fortsetzen. Vollmundig, das Mundgefühl ist reichhaltig und cremig mit einer erfrischenden Säure.

Trinkempfehlung

Begleitet fantastisch Blauschimmelkäse und salzige Hartkäse. Harmoniert auch sehr gut zu einer Aprikosentarte mit lavendel und einem Glace von Ziegenfrischkäse.