

Produkt-Datenblatt

ROTWEINE



Constantia Glen FIVE - TOP-JAHRGANG Gereift - CFWI - 2015

Artikelnummer:	6427
Jahrgang:	2015
Produzent:	Constantia Glen
Region:	Constantia
Alkoholgehalt:	14.5 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2019 - 2040
Traubensorten:	Cabernet Franc 33% Cabernet Sauvignon 19% Petit Verdot 18% Merlot 17% Malbec 13%

Decanter	97 Punkte
Platter's	4.5 Sterne
Tim Atkin	93 Punkte
IWSC International Wine Challenge	96 Punkte
Falstaff	94 Punkte
Robert Parker	90 Punkte
SWZ Schweizer Weinzeitung	17 Punkte
WINEMAG SA	93 Punkte

CHF 89.00

inkl. MwSt CHF 6.67

Vinifikation

Eine Assemblage aus 33% Cabernet Franc, 19% Cabernet Sauvignon, 18% Petit Verdot, 17% Merlot und 13% Malbec, reifte 18 Monate lang in 75% neuen und 25% zweitgefüllten französischen Eichenfässern. Der Wein wurde am 1. Dezember 2016 ohne Schönung, aber nur mit einer leichten Filtration zur Klärung des Weins abgefüllt. Die einzigartige Jugendlichkeit, zusammen mit ihrer kraftvollen Struktur und dem präzisen Finish, wird sich während der Flaschenreife unter den richtigen Lagerbedingungen für die nächsten 15 - 25 Jahre weiter entwickeln. Hervorzuheben ist die Dominanz des Cabernet Franc im spektakulären Jahrgang 2015, der einen wichtigen Beitrag zum Stil und zur präzisen Ausrichtung dieses Weins leistet.

Charakter

Es gibt eine gewisse dramatische Spannung in der Nase die einen tief in das Glas zieht und viel Konzentration erfordert. Dieses dicht gewickelte Bouquet präsentiert konzentrierte Noten von Zeder und Graphit mit einem lebendigen Kern aus schwarzen Kirschen, Cassis und Veilchen. Mit mehr Luft zeigt der Wein attraktive blumige und trockene Kräuteraomen. Wie bei der Nase zeigt auch der Gaumen ein ausgewogenes Verhältnis zwischen Raffinesse und Kraft. Die lehrbuchmäßigen Reifebedingungen des Jahrgangs kombiniert mit der sorgfältigen Beachtung der Extraktions- und Reifungsmethoden im Keller haben zu einem überzeugend strukturierten Wein mit ausgezeichneter Frische und Tiefe geführt. Der 2015 FIVE ist ein unglaublich reichhaltige Aromen mit einer samtigen Textur, untermauert von griffigen, feinkörnigen Tanninen und einer lebendigen Säure, die für köstliche Länge sorgt.

Trinkempfehlung

Trinkt sich fantastisch zu Rib-Eye Steak vom Grill mit Pastinakenpüree, geschmorte Lammschulter mit gebratenem Gemüse und Tomatenmarmelade oder zu einem Waldpilzrisotto mit schwarzen Malaberpfeffer und Salbei