

Produkt-Datenblatt

ROTWEINE



Vilafonté Series M - Gereift - 2016

Artikelnummer:	6616
Jahrgang:	2016
Produzent:	Vilafonté
Region:	Paarl
Alkoholgehalt:	14.2 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2019 - 2035
Traubensorten:	Malbec 50% Merlot 36% Cabernet Sauvignon 12% Cabernet Franc 2%

Platter's	4.5 Sterne
Vinous - Neal Martin	92 Punkte
Robert Parker	91 Punkte
Tim Atkin	94 Punkte
WINEMAG SA	93 Punkte
Wine Spectator	90 Punkte
Greg Sherwood MW	95 Punkte
James Suckling	94 Punkte

CHF 109.00

inkl. MwSt CHF 8.17

Vinifikation

Unverwechselbar anders. 2016 war durch erhebliche Dürreperioden im vorangegangenen Winter und bis in die Vegetationszeit gekennzeichnet. Die warmen, trockenen Bedingungen im Frühjahr waren für eine kompakte (eine Woche) Blütezeit äußerst günstig, was zu einer hervorragenden Gleichmäßigkeit der Reife in allen Weinbergblöcken führte. Die heißen Wetterbedingungen vor der Ernte und die frühe Ernte, kombiniert mit der Sorge um die Brandgefahr, bildeten einen einzigartig anspruchsvollen Jahrgang. Der Simonsberg erlitt Brandschäden, aber zum Glück war Vilafonté nicht direkt von Feuer und Rauch betroffen. Die von unserem Weinbauteam umgesetzten Strategien schützten die Reben vor Hitze und führten zu einem überraschend gesunden Weinberg mit leuchtend grünen Blättern während der Ernte. Die Ernte begann am 3. Februar und endete am 8. März. Mitte Februar kühlte sich das Wetter ab und unser Cabernet Sauvignon reifte unter konstant kühleren, günstigeren Bedingungen als die Vorsaison Merlot und Malbec, was zu einem ungewöhnlich verlängerten Erntefenster führte. Die schweren Dürrebedingungen führten dazu, dass Vilafonté die kleinste Hektarplanze der Welt hervorbrachte und schlanke, ausgewogene Weine für die mittel- bis langfristige Lagerung herstellte.

Charakter

Die Serie M 2016 zeigt einen dunklen Maulbeerfarbton mit hoher Farbtiefe. Dieser Wein besticht durch seine Subtilität und zeigt reine, erhöhte Aromen von Preiselbeeren, reifen Himbeeren und Sauerkirschen. Die Aromenpalette wird durch Vanille, Bleistiftspäne, Zedernholz und geröstete Backgewürze noch nuancierter. Schließlich ruft der duftende Flieder eine zarte blumige Kopfnuss hervor. Lean und auf den Einstieg eingestellt, unterstützt ein feiner Säuregehalt den saftigen Mittelpalast. Die Tannine sind feinkörnig und samtig und sorgen für Pracht. Mit diesem Wein wird nichts überstürzt. Es baut sich kontinuierlich in der Intensität auf, zeigt Fülle des Körpers und einen langen Abgang von blauen Früchten.

Trinkempfehlung

Passt ideal zu kräftigem Fleisch wie Wild oder Rind und zu diversen Käsesorten.