

Produkt-Datenblatt

WEISSWEINE

Constantia Glen Sauvignon Blanc - 2019



Artikelnummer:	7254
Jahrgang:	2019
Produzent:	Constantia Glen
Region:	Constantia
Alkoholgehalt:	13.8 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2019 - 2025
Traubensorten:	Sauvignon Blanc 100%

Platter's	4.5 Sterne
Tim Atkin	90 Punkte
Vinous	89 Punkte
Jancis Robinson	16 Punkte

CHF 19.90

inkl. MwSt CHF 1.42

Vinifikation

2019 war ein weiterer hervorragender Jahrgang für Weissweine auf Constantia Glen mit kühlen Temperaturen und einer langen Reifezeit vor der Ernte. Die moderaten Wetterbedingungen in den 2 Monaten vor der Ernte führten zu einer fantastischen Geschmacksentwicklung und einem phänomenalen natürlichen Säuregehalt der Trauben zum Zeitpunkt der Lese. Die langsame Anreicherung von Zucker während der Reifung lässt eine komplexere Entwicklung der Geschmacksvorläufer in den Trauben erwarten, und unsere Trockenreben zeigten eine bemerkenswerte Pufferkapazität, da sie die Früchte optimal und ohne nennenswerte Belastung der Reben reifen ließen. Dies ist zum Teil auf die moderaten Bedingungen des Jahrgangs zurückzuführen, vor allem aber auf die Tatsache, dass die Weinberge des Constantia Glen seit der Pflanzung vor 19 Jahren trocken bewirtschaftet werden und sich die Wurzeln an die trockenen Böden gewöhnt haben, indem sie mit jedem Jahr tiefer und tiefer in den lehmreichen Untergrund vordringen. Die Ernte unseres Sauvignon Blanc begann am 19. Februar 2019 und dauerte 3 Wochen, da jeder einzelne Klon und jeder Rebstock eine optimale Reife erreichte. Der letzte Block des Sauvignon Blanc, der sich auf der höchsten Erhebung des Anwesens (270 Meter über dem Meeresspiegel) befindet, wurde am 9. März 2019 gelesen.

Charakter

Ein klarer und leuchtender Weißwein mit einer leichten strohgelben bis limettengrünen Farbe. Ein faszinierendes und komplexes Bouquet mit anhaltenden Noten von Zitronengras und Limette. Kräftige Aromen des tropischeren Spektrums, wie Grapefruit und weißer Pfirsich, füllen den nächsten Eindruck, aber mit Geduld erhalten wir die feineren Köstlichkeiten, die zum Synonym für unsere Frucht geworden sind. Die konzentrierten Aromen tragen sich mühelos in den Gaumen ein, wo sie sich mit einem reichen und strukturierten Mundgefühl verbinden. Mit seinem markanten Mineralgehalt und der verlockenden Säure bietet der Wein eine schöne Erfrischung und Ausgeglichenheit. Dieser Sauvignon Blanc verblieb 5 Monate lang auf der Feinhefe in Edelstahltanks vor der Abfüllung. Er hat ein köstliches Gewicht und einen langen, anhaltenden Abgang. Dieser Wein, der im klassischen Stil hergestellt wird und Eleganz, Textur und Frische verkörpert, wird von einer mehrjährigen Lagerung unter idealen Lagerbedingungen profitieren.

Trinkempfehlung

Passt fantastisch zu Tintenfisch mit Chili und Wasabi-Aioli, Thunfisch mit Avocado, Limette und Edamame oder zu Crostinis mit pochierten Feigen und Ziegenkäse.