

Produkt-Datenblatt

ROTWEINE



Constantia Glen Five Magnum - Gereift - 2013

Artikelnummer:	7404
Jahrgang:	2013
Produzent:	Constantia Glen
Region:	Constantia
Alkoholgehalt:	14.5 %
Abfüllung:	150 cl
Trinkbar von:	2018 - 2035
Traubensorten:	Cabernet Sauvignon 29% Cabernet Franc 29% Merlot 20% Petit Verdot 16% Malbec 6%

Platter's	4.5 Sterne
Robert Parker	90 Punkte
Tim Atkin	94 Punkte
Weinwisser	92 Punkte

CHF 189.00

inkl. MwSt CHF 14.16

Vinifikation

29% Cabernet Sauvignon, 29% Cabernet Franc, 20% Merlot, 16% Petit Verdot und 6% Malbec reiften 19 Monate lang in 80% neuen und 20% zweitgefüllten Barriques aus französischer Eiche (225 Liter). Der Wein wurde am 13. Januar 2015 mit nur einer leichten Filtration zur Klärung des Weins in Flaschen abgefüllt. Die kraftvolle Struktur dieses Weins, der dem kühlen Jahrgang 2013 und der sorgfältigen Beachtung aller Weinbereitungspraktiken sowohl in den Weinbergen als auch im Weinkeller zu verdanken ist, sowie die lebendige Konzentration der komplexen Aromen werden die Flaschenalterung unter den richtigen Lagerbedingungen für 10 - 15 Jahre ab der Ernte weiter vorantreiben.

Charakter

Ein dichter, fast undurchsichtiger, rubinroter Rotwein, der eine unglaubliche Intensität in der Farbe seines Kerns zeigt, der von einem lebhaften, aber festen Magenta-Rand umrahmt wird. Der äußerst komplexe Five 2013 präsentiert sich in vielen verschiedenen Schichten, während der Wein geöffnet und atmen gelassen wird. Der erste Eindruck ist der eines üppigen, dunklen, fruchtbetonten Bouquets mit Aromen von schwarzen Pflaumen, schwarzen Johannisbeeren und reduzierten schwarzen Sauerkirschen. Für einen flüchtigen Moment verzehren diese Eigenschaften die Sinne, weicht aber schnell den darunter liegenden Aromen von Zedernholz und Graphit. Die dichten Aromen von dunklen Früchten werden fließend von der Nase auf den Gaumen übertragen, wo seidige, polymerisierte Tannine eine frische Mineralität durchschneiden und ein hervorragendes Mundgefühl mit einem abgerundeten, strukturierten Finish erzeugen, das sich gut auf den nächsten Schluck auswirkt. Es handelt sich um eine fokussierte und elegante Mischung mit feinkörnigen Tanninen, die die Kühle des 2013er Jahrgangs in Constantia widerspiegelt

Trinkempfehlung

Justin Pfannkuchen von der knusprigen Peking Ente mit Hoisin-Sauce passt hervorragend zu diesem Wein. Aber er begleitet auch fantastischer ein Steinpilzrisotto, geschmorte Lammschulter mit Auberginen und marokanischen Gewürzen oder BBQ-Spare Ribs mit klassischem Cole Slaw.