

Produkt-Datenblatt

DESSERT- & PORTWEINE



Klein Constantia Vin De Constance - In Schöner Einzelverpackung - 2017

Artikelnummer:	7892
Jahrgang:	2017
Produzent:	Klein Constantia
Region:	Constantia
Alkoholgehalt:	14 %
Abfüllung:	50 cl
Trinkbar von:	2021 - 2050
Traubensorten:	Muscat de Frontignan 100%

Decanter	96 Punkte
Greg Sherwood MW	97 Punkte
Tim Atkin	98 Punkte
Vinous - Neal Martin	95 Punkte
Jancis Robinson	18 Punkte

~~CHF 89.00~~

CHF 69.00

inkl. MwSt CHF 4.93

Vinifikation

Für die Produktion dieses erstklassigen Tropfens wurde während der Saison mehrmals in verschiedenen Phasen gelesen. Dabei wurden stets die reifsten Beeren geerntet, die in der Produktionsphase eine hervorragende Balance an Säure, Zuckerkonzentration und Alkohol bilden. Diese perfekte Balance ermöglicht einen natürlichen Abschluss der Gärung und bedarf keiner weiteren Eingriffe in den natürlichen Vinifikationsablauf. Dieser Wein ist das erstklassige Ergebnis von absoluter Liebe zum Detail. Angefangen vom Auslesen der Trauben und Beeren, über die Reifezeit im Fass bis hin zur Lagerung – ein Meisterwerk von bemerkenswerter Klasse! Klein Constantia Vin de Constance reifte eine Gesamtzeit von 3 Jahren in einer Kombination aus 50% neuer französischer sowie ungarischer Eiche sowie französischem Akazienholz. Nach Abschluss der Reifezeit im Fass reifte der Wein noch weitere 6 Monate im Stahltank, bevor er auf die Flasche gefüllt wurde.

Charakter

Von klarem Goldton fließt der Klein Constantia Vin de Constance ins Glas und präsentiert ein ausgesprochen verführerisches Bouquet weißer Blüten und reifer Zitrusfrucht sowie einen Hauch von Rosenwasser und Mandeln in der Nase. Am Gaumen ausgewogen und in perfekter Balance trumpft dieser historische Klassiker aus Südafrikas Wiege der Weingeschichte mit einem üppigen Mundgefühl auf. Geschmacksnuancen von cremiger Steinfucht, exotischer Litschi und aromatischer Zitruszeste werden von einer dezernen Melange feiner Gewürze auf perfekte Weise komplementiert und ausbalanciert und klingen in einem lebhaften und komplexen Abgang aus, der noch lang nachhallt und Genuss von Weltklasse beschert.

Trinkempfehlung

Besonders toll zu Foie gras, Terrinen, Blauschimmelkäse, Tarte Tatin, Crêpe Suzette oder Ente à l'Orange. Ebenso hervorragend zu Pfirsich- und Aprikosentartes, geschmortem Apfel, Crème brûlée mit kandierten Früchten, Crème Caramel und Parfaits von Orangen oder Ananas