

Produkt-Datenblatt

ROTWEINE



Glenelly Estate Reserve Red Magnum - Gereift - 2014

Artikelnummer:	8013
Jahrgang:	2014
Produzent:	Glenelly
Region:	Stellenbosch
Alkoholgehalt:	14.5 %
Abfüllung:	150 cl
Trinkbar von:	2020 - 2035
Traubensorten:	Cabernet Sauvignon 40% Shiraz / Syrah 19% Cabernet Franc 18% Merlot 18% Petit Verdot 5%

Platter's	5 Sterne
Vinous - Neal Martin	92 Punkte
Tim Atkin	93 Punkte
Greg Sherwood MW	91 Punkte
Vinous - Neal Martin	90 Punkte

CHF 55.00

inkl. MwSt CHF 3.93

Vinifikation

Die Trauben wurden von Hand gelesen, selektiert und leicht zerstoßen in Fermentationstanks aus Edelstahl gegeben. Die Trauben wurden für 2-3 Wochen mit der Schale spontan vergoren und regelmässig aufgerührt. Die malolaktische Gärung findet danach in französischen zu 35% neuen 300 Liter Eichenholzfässern statt, wo der Wein anschliessend auch 18 Monate darin reift.

Charakter

Die ausgehende, lebhaftere Nase zeigt viel rote Beerenfrucht gemischt mit Minze und zerstoßenem Veilchen. Am Gaumen ist er gut ausgewogen mit feinkörnigen Tanninen; die hauptsächlich rote Frucht ist rein und schön mit der Eiche integriert. Im Mund baut er sich allmählich zu einem salzigen Abgang und einem leicht fischigen Nachgeschmack auf. Er braucht zwei oder drei Jahre in der Flasche, aber er sollte sich zu einer sehr feinen Estate Reserve entwickeln.

Trinkempfehlung

Harmoniert sehr gut zu kräftigen Fleischspeisen und zu gereiften Käse.

