

Produkt-Datenblatt

ROTWEINE



Vilafonté Series M - Gereift - CFWI - 2017

Artikelnummer:	7989
Jahrgang:	2017
Produzent:	Vilafonté
Region:	Paarl
Alkoholgehalt:	14.3 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2020 - 2035
Traubensorten:	Merlot 42% Malbec 39% Cabernet Sauvignon 19%

Platter's	4.5 Sterne
Tim Atkin	94 Punkte
Robert Parker	91 Punkte
Vinous - Neal Martin	92 Punkte
Vinous - Neal Martin	92 Punkte
James Suckling	96 Punkte
Greg Sherwood MW	96 Punkte

CHF 99.00

inkl. MwSt CHF 7.42

Vinifikation

Eine reichhaltige Ernte von ausgezeichneter Qualität. Die Erträge stiegen um siebenundfünfzig Prozent, trotz des vierten Jahres in einer Folge von unterdurchschnittlichen Regenfällen für die Westkap-Provinz. Dies folgt auf die kleinste Hektarente von Vilafont (3,1 Tonnen pro Hektar im Jahr 2016) und bewegt sich zurück auf den langfristigen Durchschnittsertrag. Regenfälle nach der Lese im Vorjahr vor dem Laubfall, gepaart mit rechtzeitiger Nährstoffapplikation, ermöglichten es unseren Reben, Reserven zu bilden, bevor sie in die Winterruhe gehen. Die Winterregen im Jahr 2016 näherten sich dem normalen Niveau, fielen jedoch im Spätwinter bis Frühjahr unter den Durchschnitt. Der Knospenaufbruch im Frühjahr war sehr gleichmäßig, mit einem schnellen Triebwachstum, das lange vor der Blüte aufhörte und einen ausgezeichneten Fruchtansatz ermöglichte. Das Wetter vor der Ernte war warm mit perfekte Reifebedingungen. Die Ernte begann am 6. Februar mit einigen kurzen Pausen und endete am 1. März. Beim Verschnitt waren die Rebsortenweine ausdrucksstark, zeigten klassische Eleganz und zurückhaltende Kraft - Stahl umhüllt von Samt. Der Wein wurde 21 Monate in zu 23% neuen französischen Barriquefässen ausgebaut.

Charakter

Die Serie M 2017 ist die Krönung von Natur und Pflege; eine Symphonie der Sinne. Diese harmonische Assemblage kombiniert pflaumenfarbene Töne mit einer tintenfarbigen, granatroten Farbe. Sie bietet in der Nase warme Vanille-, reife Himbeer- und asiatische Pflaumenaromen; diese konzentrierte und reine Wiedergabe der Serie M vertieft sich zu Bleistiftminen, einem terrakotta-erdigen Charakter und zarten, gepressten Veilchen, wenn sie mehr Luft hat. Schön nuanciert in seiner gemessenen Energie, ist der Gaumen frisch und elegant, anmutig und vollständig. Verführerisch weich im Auftakt, schwillt er intensiv an mit einem saftigen Kern und gipfelt in einem weichen, runden Finale voller Sauerkirsche und Schokolade. Die Tannine sind vielschichtig, poliert und geschmeidig und tragen zu einer ausgewogenen Struktur bei. Obwohl diese Mischung sofort einnehmend wirkt, braucht sie Zeit, um volle Konzentration auszudrücken, und wird am anmutigsten reifen und den geduldigen Sammler belohnen.

Trinkempfehlung

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