

Produkt-Datenblatt

ROTWEINE



1.5L

Constantia Glen Three Magnum - 2016

Artikelnummer:	7993
Jahrgang:	2016
Produzent:	Constantia Glen
Region:	Constantia
Alkoholgehalt:	14.5 %
Abfüllung:	150 cl
Trinkbar von:	2012 - 2030
Traubensorten:	Merlot 58% Cabernet Franc 25% Cabernet Sauvignon 17%

Platter's	4.5 Sterne
Decanter	92 Punkte
Tim Atkin	93 Punkte
Falstaff	93 Punkte
Robert Parker	90 Punkte

CHF 79.00

inkl. MwSt CHF 5.92

Vinifikation

Mit einer trockenen Vegetationsperiode bis zur vernünftigen Ernte Anfang 2016 gelang es Constantia Glen, die Trauben eines weiteren ausgezeichneten Jahrgangs zu ernten. Die Lese 2016 ist landesweit als eine Ernte bekannt, die durch Dürre infolge der geringeren Niederschläge im Jahr 2015 durchkreuzt wird, aber mit unseren kühlen klimatischen Bedingungen hoch oben in den Constantia-Bergen haben die trockeneren Bedingungen zu unseren Gunsten gewirkt, indem sie das reproduktive Wachstum unserer Reben gefördert haben. Die trockene und etwas wärmere Jahreszeit führte zu kleineren Beeren mit erhöhter Geschmackskonzentration. Das vegetative Wachstum der Laubdächer wurde stärker als üblich reguliert, was eine bessere Sonneneinstrahlung und Luftbewegung in der Traubenzone ermöglicht, um ausgezeichnete Bedingungen für die Reifung gesunder Trauben zu schaffen. Die Ernte war etwa 2 Wochen früher als wir es normalerweise erleben, denn am 7. März 2016 kam der erste Merlot von den Reben und es war auch ein sehr aktiver Jahrgang mit den Bordeaux-Sorten, die alle in schneller Folge reiften. Der letzte Block des Cabernet Sauvignon wurde am 8. April 2016 geerntet und im Weingut verarbeitet, wodurch die Lese zu einem ähnlichen Zeitpunkt wie beim vorherigen, ebenfalls etwas wärmeren Jahrgang abgeschlossen wurde. Die Kombination all dieser Faktoren führte zu Rotweinen mit sehr guter Textur, Frische und Konzentration an reifen Fruchtaromen. Dieser Blend wurde sorgfältig aus 58 % Merlot, 25% Cabernet Franc und 17 % Merlot hergestellt, separat vinifiziert und 17 Monate lang in 20% neuen französischen Barriquefässern gereift, 60% als Zweitbefüllung und 20% als Drittbefüllung. Vor der Abfüllung wurde der Three leicht gefiltert.

Charakter

Jung in der Farbe mit einem dunklen, tiefroten Kern, der sich zu einem hellen und lebendigen Granatrand entwickelt. Die Nase mit ausdrucksstarken Aromen von dunklen Früchten wie blaue Beeren, schwarze Johannisbeeren und Pflaumen. Neben diesen anfänglich reifen Fruchtaromen gibt es eine komplexe Sammlung von herzhaften getrockneten Kräuter- und Pfeffernote mit voller Eleganz. Am Gaumen treffen elegante, samtige Tannine auf den Gaumen mit einer lebendigen Intensität des Geschmacks. Textur und Reife zeigen noch einmal die pfeffrigen würzigen Noten, während die Frische des Weins einen langen, klar definierten Abgang bewirkt. Dieser Klassiker von Constantia ist kühn mit kräftigen dunklen Fruchtaromen und besitzt dennoch den Charme der alten Welt mit seinen zarten pflanzlichen Fynbos Noten und den feinkörnigen Tanninen.

Trinkempfehlung

Passt zu langsam gerösteter Lammschulter mit Rosmarin und gebratenem Gemüse oder zu Crostini mit geschnittenem Schinken, Frischkäse und Rucola.