

Produkt-Datenblatt

ROTWEINE



Glenelly Lady May Magnum - Gereift - 2014

Artikelnummer:	8012
Jahrgang:	2014
Produzent:	Glenelly
Region:	Stellenbosch
Alkoholgehalt:	14.5 %
Abfüllung:	150 cl
Trinkbar von:	2020 - 2040
Traubensorten:	Cabernet Sauvignon 74% Cabernet Franc 10% Merlot 12% Petit Verdot 4%

Platter's	5 Sterne
Vinous - Neal Martin	93 Punkte
Tim Atkin	96 Punkte
WINEMAG SA	91 Punkte
SWZ Schweizer Weinzeitung	18 Punkte
Greg Sherwood MW	92 Punkte
Robert Parker	92 Punkte
Decanter	93 Punkte
Decanter	95 Punkte

CHF 159.00

inkl. MwSt CHF 11.91

Vinifikation

Die Trauben werden leicht zerkleinert in Edelstahltanks gegeben. Durch Zugabe von natürlichen Hefen wird die Gärung in Gang gesetzt. Der Most fermentiert auf der Traubenhaut für 2-3 Wochen. Nach der Fermentation werden die Trauben sanft gepresst und für die malolaktische Gärung in neuen, französischen 300 Liter Holzfässern gegeben. Nach 4 Monaten wird der Wein gefiltert und für weitere 24 Monaten in den Holzfässern ausgebaut. Anschliessend wird der Wein mit Eiweiss geklärt bevor er in Flaschen abgefüllt wird.

Charakter

In der Nase zeigt die Lady May lebhaft Aromen von Brombeer- und Heidelbeerfrüchten und Düften von Zedernholz und wilder Minze, die mit der Zeit entstehen. Am Gaumen ist er mittelkräftig mit geschmeidigen Tanninen und gut ausgeprägter Säure. Es gibt einen leicht würzigen Unterton, und im Abgang bleiben weißer Pfeffer und Gewürznelke zurück. Sehr fein.

Trinkempfehlung

Harmoniert sehr gut zu kräftigen Fleischspeisen wie Wild, Lamm oder Rind.