

# Produkt-Datenblatt

## DESSERT- & PORTWEINE



## Klein Constantia Vin De Constance - Gereift - 2005

Artikelnummer:	1582
Jahrgang:	2005
Produzent:	Klein Constantia
Region:	Constantia
Alkoholgehalt:	12.2 %
Abfüllung:	50 cl
Trinkbar von:	2010 - 2040
Traubensorten:	Muscat de Frontignan 100%

Robert Parker	92 Punkte
Vinous - Neal Martin	93 Punkte
Jancis Robinson	17 Punkte
Wine Spectator	95 Punkte

**CHF 189.00**

inkl. MwSt CHF 14.16

### Vinifikation

Von Hand ausgewählte Trauben wurden geerntet und einige Tage auf der Schale mazeriert. Nach dem Pressen des goldenen Nektars, lagert er dann in einer Kombination aus Edelstahltanks und 500-Liter-Eichenfässern. Die Reifezeit im Keller, vor der Abfüllung, betrug 4 Jahre. Die Kombination aus hohem Restzuckergehalt und moderatem Alkoholgehalt hat eine bekannte konservierende Wirkung auf Flaschenweine.

### Charakter

Helle goldene Farbe, mit einem hellgrünen Farbton, der auf die Frische hinweist. Reich an aromatische und komplexe Aromen, die an kandierte Orangenschalen erinnern, sonnengetrocknete Pfirsiche vermischen sich mit Noten von Sandelholz. Die verführerisch salzige Süße des Weines wird durch eine perfekt balancierte, feine Säure ausgeglichen, die Aromen von weißem Pfirsich, Birnen und Mango zu einem nussig-würzigen Abschluss trägt.

### Trinkempfehlung

Begleitet fantastisch Blauschimmelkäse und salzige Hartkäse. Harmoniert auch sehr gut zu einer Aprikosentarte mit Lavendel und einem Glace von Ziegenfrischkäse.