

Produkt-Datenblatt

ROTWEINE



Glenelly Lady May Magnum - Gereift - 2015

Artikelnummer:	8842
Jahrgang:	2015
Produzent:	Glenelly
Region:	Stellenbosch
Alkoholgehalt:	14.5 %
Abfüllung:	150 cl
Trinkbar von:	2021 - 2040
Traubensorten:	Cabernet Sauvignon 69% Cabernet Franc 13% Merlot 11% Petit Verdot 7%

Platter's	5 Sterne
WINEMAG SA	96 Punkte
Vinous - Neal Martin	92 Punkte
Tim Atkin	94 Punkte
Greg Sherwood MW	96 Punkte
Decanter	95 Punkte
Vinous - Neal Martin	93 Punkte
Platter's	5 Sterne
Platter's	5 Sterne
James Suckling	94 Punkte
Jancis Robinson	17.5 Punkte
Wine Spectator	94 Punkte
WINEMAG SA	94 Punkte
Tim Atkin	97 Punkte
Platter's	5 Sterne
James Suckling	93 Punkte
James Suckling	93 Punkte
Greg Sherwood MW	95 Punkte
Greg Sherwood MW	97 Punkte

CHF 169.00

inkl. MwSt CHF 12.66

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

Der 2015 Lady May, ein Blend aus 69% Cabernet Sauvignon, 13% Cabernet Franc, 11% Merlot und 7% Petit Verdot, bietet in der Nase viel reife Himbeere, Walderdbeere, Tabak und Mentholnoten. Er ist ziemlich berauschend im Stil, schafft es aber, die Abgrenzung zu bewahren. Der Gaumen ist am Anfang mittelkräftig mit könnigen Tanninen, viel teeriger schwarzer Frucht und einem saftigen, maritimen Abgang, der zu einem weiteren Schluck verführt. Dieser Bordeaux-Blend verdient ein paar Monate in der Flasche und sollte sich für eine Lagerung im Keller lohnen.

Trinkempfehlung

Fantastischer Wein zu geschmorten Rindskopf-Bäckchen mit gebratenen Karotten und getrüffeltem Selleriepüree.