

Produkt-Datenblatt

ROTWEINE



Constantia Glen Three - Gereift - 2018

Artikelnummer:	8792
Jahrgang:	2018
Produzent:	Constantia Glen
Region:	Constantia
Alkoholgehalt:	14.5 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2021 - 2032
Traubensorten:	Merlot 55% Cabernet Franc 26% Cabernet Sauvignon 19%

Tim Atkin	92 Punkte
Vinous - Neal Martin	90 Punkte
Platter's	4.5 Sterne
WINEMAG SA	94 Punkte
Wine Spectator	90 Punkte
Wine Spectator	90 Punkte
Robert Parker	90 Punkte

CHF 39.00

inkl. MwSt CHF 2.92

Vinifikation

Diese köstliche Assemblage wurde sorgfältig aus den auf dem Weingut angebauten Trauben hergestellt. Er besteht aus 55% Merlot, 26% Cabernet Franc und 19% Cabernet Sauvignon und reifte 17 Monate lang in 30% neuen, 50% zweitbefüllten und 20% drittbefüllten französischen Eichenfässern. Der Wein wurde nicht geschönt, sondern vor der Abfüllung nur leicht gefiltert, um die reiche Tanninstruktur subtil zu mildern. Dieser Jahrgang zeigt ein phänomenales Rückgrat und Frische, die zum Synonym für den Constantia Glen THREE geworden sind, weist aber auch eine hervorragende Konzentration auf. Das bedeutet dass er in seiner Jugend genossen werden kann, sich aber bei richtiger Lagerung sicher noch 10-12 Jahre unter den richtigen Lagerungsbedingungen entwickelt.

Charakter

Jugendlich in der Farbe mit einem dunklen, tiefroten Kern, der in einen leuchtenden und lebendigen granatroten Rand übergeht. Die Nase dieses Weins ist sehr ausdrucksstark mit Aromen von roten und schwarzen Früchten. Nach diesen anfänglichen Aromen von reifen Früchten folgt eine komplexe Sammlung von würzigen Noten, die mit anhaltenden Aromen von Tomatenblättern, schwarzen Johannisbeeren und Zedernholz verwoben sind. Am Gaumen zeigt sich eine große Intensität und Komplexität der Aromen mit den dunklen Früchten und ausgeprägten würzigen Noten von der Nase, die sich beim ersten Schluck nahtlos fortsetzen. Die feinkörnigen, eleganten und samtigen Tannine ergänzen den Reichtum des Weins und versprechen ein großes Alterungspotenzial wenn er unter den richtigen Kellerbedingungen gelagert wird. Diese vollmundige Assemblage hat eine erdige Mineralität und eine inhärente Frische, die zu einem langen, gut definierten Abgang führt.

Trinkempfehlung

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