

Produkt-Datenblatt

ROTWEINE



Constantia Glen FIVE - Killer Deal Ab 6 Flaschen CHF 34.90 Pro Flasche - 2018

Artikelnummer:	8791
Jahrgang:	2018
Produzent:	Constantia Glen
Region:	Constantia
Alkoholgehalt:	14.5 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2021 - 2035
Traubensorten:	Cabernet Franc 30% Cabernet Sauvignon 22% Merlot 22% Petit Verdot 16% Malbec 10%

Tim Atkin	93 Punkte
Vinous - Neal Martin	92 Punkte
Wine Spectator	92 Punkte
Wine Spectator	92 Punkte

CHF 44.00

inkl. MwSt CHF 3.15

Vinifikation

Eine sorgfältig hergestellte Assemblage aus 30% Cabernet Franc, 22% Cabernet Sauvignon, 22% Merlot, 16% Petit Verdot und 10% Malbec, gereift für 19 Monate in 75% neuen und 25% zweitbefüllten 225 Liter Fässern aus französischer Eiche. Nach der Reifung im Fass wurde der Wein nur sehr leicht gefiltert bevor er am 21. Januar 2020 in die Flasche kam. Da bei der Herstellung dieses Weins keine Schönungsmittel verwendet werden, kann sich während der Reifung in der Flasche ein harmloser Bodensatz bilden.

Charakter

Jugendlich in der Farbe mit einem sehr dunklen magentafarbenen Kern, der in einen hellen und lebendigen granatroten Rand übergeht. Helle Aromen von reifen schwarzen Johannisbeeren, saftigen Pflaumen und duftenden getrockneten Kräutern. Dieser erste Eindruck wird durch eine Vielzahl von würzigen Noten untermauert. Graphit, Zedernholz und blumige Aromen steigen aus dem Glas und schliessen das Bouquet mit Anklängen von Veilchen, Cassis und wilde Fynbos-Flora ab. Am Gaumen zeigt sich ein dramatischer Einstieg mit konzentrierten Aromen von dunklen Früchten, der mittlere Gaumen hat eine fantastische Balance zwischen Kraft und Eleganz. Die lehrbuchmäßigen Reifebedingungen des Jahrgangs in Verbindung mit sorgfältigen Extraktions- und Reifungsmethoden im Keller, haben zu einem überzeugend strukturierten Wein mit ausgezeichnete Frische und Tiefe geführt. Die köstlichen, feinkörnigen Tannine sorgen für ein strukturiertes Rückgrat und eine unglaubliche Textur, die den Mund umhüllt. Der Five wirkt in seiner Jugend straff mit enormem Alterungspotenzial. Die allgegenwärtige Constantia-Frische sorgt für einen langen, anhaltenden Abgang.

Trinkempfehlung

Trinkt sich fantastisch zu Rib-Eye Steak vom Grill mit Pastinakenpüree, geschmorte Lammschulter mit gebratenem Gemüse und Tomatenmarmelade oder zu einem Waldpilzrisotto mit schwarzen Malaberpfeffer und Salbei.