

# Produkt-Datenblatt

## DESSERT- & PORTWEINE



## Klein Constantia Vin De Constance Magnum - 2016

Artikelnummer:	9076
Jahrgang:	2016
Produzent:	Klein Constantia
Region:	Constantia
Alkoholgehalt:	14 %
Abfüllung:	150 cl
Trinkbar von:	2020 - 2055
Traubensorten:	Muscat de Frontignan 100%

Vinous - Neal Martin	97 Punkte
James Suckling	96 Punkte
Decanter	97 Punkte
WINEMAG SA	94 Punkte
Platter's	5 Sterne
Jancis Robinson	17 Punkte
Greg Sherwood MW	97 Punkte
Vinous - Neal Martin	95 Punkte
Robert Parker	94 Punkte
James Suckling	96 Punkte
Decanter	95 Punkte

**CHF 379.00**

inkl. MwSt CHF 28.40

### Vinifikation

Mit dem renovierten Keller konnten man auf spezielle Tanks zurückgreifen, die für die perfekte Mazeration und Gärung des Muskats bestimmt sind. Während der gesamten Saison wurde in Chargen geerntet - von den reiferen Beeren mit hohem Säuregehalt bis hin zu den Rosinen für die Zuckerkonzentration. Jede Charge wird getrennt gehalten und unterschiedlich behandelt. Diese Chargen bilden das perfekte Verhältnis zwischen Zucker, Alkohol und Säure. Der Vin de Constance wurde in einer Kombination aus 50 % neuer französischer Eiche, ungarischer Eiche und französischer Akazie ausgebaut. Er wurde für einen Zeitraum von 3 Jahren im Fass auf der Feinhefe belassen, bevor er abgefüllt und assembliert wurde. Anschliessend verbrachte der Wein weitere 6 Monate in der Flasche.

## Charakter

Der Vin de Constance 2016 enthält 165 g/l Restzucker. Er hat ein wunderbares Bouquet mit Aromen von Wildhonig und Akazie, das sich seit meiner letzten Begegnung vor einigen Jahren kaum verändert hat. Am Gaumen ist er konzentriert, facettenreich und doch ursprünglich. Ich vermute, dass dieser Jahrgang in einem eisigen Tempo reift, aber ich kann es kaum erwarten, ihn in 12-15 Jahren zu probieren. Hervorragend. Text von Neil Martin Vinous Juli 2022

## Trinkempfehlung

Besonders toll zu Foie gras, Terrinen, Blauschimmelkäse, Tarte Tatin, Crêpe Suzette oder Ente à l'Orange. Ebenso hervorragend zu Pfirsich- und Aprikosentartes, geschmortem Apfel, Crème brûlée mit kandierten Früchten, Crème Caramel und Parfaits von Orangen oder Ananas