

Produkt-Datenblatt

ROTWEINE



Vilafonté Series M - 95 Robert Parker - KILLER DEAL - Ab 6 Flaschen 65.00 Pro Flasche - 2019

Artikelnummer:	9060
Jahrgang:	2019
Produzent:	Vilafonté
Region:	Paarl
Alkoholgehalt:	14.5 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2022 - 2040
Traubensorten:	Cabernet Franc 3% Cabernet Sauvignon 15% Merlot 35% Malbec 48%

Greg Sherwood MW	97 Punkte
Robert Parker	91 Punkte
Vinous - Neal Martin	90 Punkte
James Suckling	94 Punkte
Wine Spectator	91 Punkte
Robert Parker	95 Punkte
Vinous - Neal Martin	92 Punkte
Robert Parker	95 Punkte
Robert Parker	96 Punkte
James Suckling	95 Punkte
Greg Sherwood MW	96 Punkte
Tim Atkin	94 Punkte
Vinous - Neal Martin	93 Punkte
Greg Sherwood MW	94 Punkte

~~CHF 79.00~~

CHF 69.00

inkl. MwSt CHF 5.17

Vinifikation

Eine Geschichte von zwei Jahreszeiten - Geben und Nehmen. Im Schatten der anhaltenden Dürre blieben die Regenfälle nach der Lese im Jahr 2018 aus. Infolgedessen konnten unsere Reben nicht die notwendigen Reserven die für die kommende Vegetationsperiode erforderlich sind aufbauen. Gegen Ende des Winters kam es zu einem Aufschwung der Niederschläge, die sich im Frühjahr und Frühsommer fortsetzte. Die schwankenden Wetterbedingungen im Anfang des Jahres trugen zu einem ungleichmäßigen Knospenaufbruch und Beerenansatz bei. Zu Beginn des Sommers verbesserten sich die Wetterbedingungen mit einem wärmeren November, der das Wachstum der Reben förderte. Eine gewisse Variabilität in der Reifung im Frühjahr, konnten durch eine grüne Lese nach der Reifezeit behoben werden, um die Qualität zu erhalten. Der Zeitpunkt der Weinlese war normal, begann am 6. Februar und endete mit gemäßigttem Tempo und bei schönem Wetter am 27. Februar. Mutter Natur brachte die Waage wieder ins Gleichgewicht mit wunderbarem sanftem Regen, unmittelbar nachdem unsere letzten Trauben geerntet wurden. Das verheißt Gutes für das nächste Jahr. Ein Beweis für die Widerstandsfähigkeit, denn trotz der Launen des Wetters zeigen die Weine des Jahrgangs 2019 Frische, Konzentration und Eleganz.

Charakter

Die Serie M 2019 zeigt brillante rubinrote Reflexe und einen dichten violetten Rand. Der Wein hat einen reinen, außergewöhnlichen Duft von süßen roten Früchten, roten Johannisbeeren, frischen Preiselbeeren und roten Himbeeren. Schichten von schwarzen und blauen Früchten entfalten sich; reife Himbeere, Pflaume und Loganbeere gehen über in dunklere Untertönen von Kakaopulver und Lakritze. Am Gaumen ist er weich, saftig und schwillt vor Intensität an. Der mittlere Gaumen ist breit und geschmeidig und zeigt Schichten von frischen Preiselbeeren, roten Kirschen und Heidelbeeren, gefolgt von feinen, umhüllenden Tanninen. Reichhaltig strukturiert, mit guter Ausgewogenheit und attraktivem, langem Abgang. Obwohl die 2019er Serie M in ihrer Jugend verführerisch ist, verspricht er ein Jahrzehnt oder mehr, um sein volles Potenzial zu entfalten.

Trinkempfehlung

Passt fantastisch zu geschmorten Ochsenbäckchen mit in Olivenöl confierten Wurzelgemüse, Campignons und Schalotten.