

# Produkt-Datenblatt

## ROTWEINE



### Constantia Glen Five 3 Liter - Gereift - 2017

Artikelnummer:	9217
Jahrgang:	2017
Produzent:	Constantia Glen
Region:	Constantia
Alkoholgehalt:	14.5 %
Abfüllung:	300 cl
Trinkbar von:	2020 - 2035
Traubensorten:	Cabernet Sauvignon 32% Merlot 24% Cabernet Franc 17% Petit Verdot 17% Malbec 10%

Falstaff	94 Punkte
Decanter	97 Punkte
Platter's	5 Sterne
James Suckling	94 Punkte
WINEMAG SA	93 Punkte
Tim Atkin	93 Punkte
Robert Parker	90 Punkte
Wine Spectator	91 Punkte
Wine Spectator	92 Punkte

~~CHF 299.00~~

**CHF 239.00**

inkl. MwSt CHF 17.91

#### Vinifikation

Eine Assemblage aus 32% Cabernet Sauvignon, 24% Merlot, 17% Cabernet Franc, 17% Petit Verdot und 10% Malbec, reifte 18 Monate lang in 75% neuen und 25% zweitgefüllten französischen Eichenfässern. Der Wein wurde ohne Schöpfung, aber nur mit einer leichten Filtration zur Klärung des Weins abgefüllt. Die einzigartige Jugendlichkeit, zusammen mit ihrer kraftvollen Struktur und dem präzisen Finish, wird sich während der Flaschenreife unter den richtigen Lagerbedingungen für die nächsten 15 - 25 Jahre weiterentwickeln.

## **Charakter**

Schwarze Beeren und ein würziges Aroma vereinen sich zu einer ersten Duftnote. Schwere Zedernholznuancen werden durch einen Hauch schwarzer Johannisbeeren und Sauerkirschen eingebunden. Die Nase enthält alle Eigenschaften der ausdrucksstarken Bordeauxsorten und lädt zur weiteren Erkundung ein. Am Gaumen erleben wir eine feine Darstellung nahezu vollendeter Ausgewogenheit. Die Aromen vereinen sich nahtlos und werden von abgerundeten Tanninen ergänzt, die dem Constantia Glen von immenser Komplexität seine Textur und Struktur verleihen. Nach dem Ausschank kommt der Red Blend zur vollen Entfaltung. Er wirkt rassig-elegant und fein und strahlt in jeder Hinsicht edelsten Stil aus, welcher durch einen kultivierten Abgang mit Nachhall abgeschlossen wird.

## **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.