

Produkt-Datenblatt

ROTWEINE



Glenelly Lady May Magnumflasche - HAMMER DEAL - 2016

Artikelnummer:	9542
Jahrgang:	2016
Produzent:	Glenelly
Region:	Stellenbosch
Alkoholgehalt:	14.5 %
Abfüllung:	150 cl
Trinkbar von:	2022 - 2042
Traubensorten:	Cabernet Sauvignon 80% Merlot 8% Cabernet Franc 6% Petit Verdot 6%

Robert Parker	91 Punkte
Vinous - Neal Martin	91 Punkte
Platter's	5 Sterne
Jancis Robinson	15.5 Punkte
James Suckling	93 Punkte
WINEMAG SA	90 Punkte
Tim Atkin	94 Punkte
Greg Sherwood MW	95 Punkte
James Suckling	93 Punkte
Greg Sherwood MW	97 Punkte
Jancis Robinson	17 Punkte
Tim Atkin	97 Punkte
Platter's	5 Sterne
Vinous - Neal Martin	93 Punkte

~~CHF 109.00~~

CHF 75.00

inkl. MwSt CHF 5.36

Vinifikation

Die Trauben werden leicht zerkleinert in Edelstahltanks gegeben. Durch Zugabe von natürlichen Hefen wird die Gärung in Gang gesetzt. Der Most fermentiert auf der Traubenhaut für 2-3 Wochen. Nach der Fermentation werden die Trauben sanft gepresst und für die malolaktische Gärung in neuen, französischen 300 Liter Holzfässern gegeben. Nach 4 Monaten wird der Wein gefiltert und für weitere 24 Monaten in den Holzfässern ausgebaut. Anschliessend wird der Wein mit Eiweiss geklärt bevor er in Flaschen abgefüllt wird.

Charakter

Lady May ist das Aushängeschild von Glenelgys Weingut. Elegant und komplex, entwickelt der Wein Aromen von Cassis, schwarzer Johannisbeere, dunkler Kirsche, einem Hauch von Graphit und zart würziger Pflaume. Die Entwicklung des Weins ist frisch und lebendig und bringt die für das Terroir von Glenelg typischen Aromen hervor. Der Wein hat eine tiefe Farbe, ist perfekt ausbalanciert und verfügt über eine exquisite Struktur mit samtigen Tanninen und einer sehr guten Lagerfähigkeit.

Trinkempfehlung

Fantastischer Wein zu geschmorten Rindskopf-Bäckchen mit gebratenen Karotten und getrüffeltem Selleriepüree.