

Produkt-Datenblatt

ROTWEINE



Glenelly Lady May Magnumflasche - BLICK 18 - 94 Robert Parker - 93 Falstaff - HAMMER DEAL - 2017

Artikelnummer:	9704
Jahrgang:	2017
Produzent:	Glenelly
Region:	Stellenbosch
Alkoholgehalt:	14.5 %
Abfüllung:	150 cl
Trinkbar von:	2023 - 2043
Traubensorten:	Cabemet Sauvignon 90% Cabemet Franc 6% Petit Verdot 4%

Platter's	5 Sterne
Jancis Robinson	17 Punkte
Vinous - Neal Martin	93 Punkte
James Suckling	93 Punkte
WINEMAG SA	93 Punkte
Greg Sherwood MW	98 Punkte
Tim Atkin	97 Punkte
Decanter	92 Punkte
Robert Parker	95 Punkte
Robert Parker	94 Punkte
Tim Atkin	97 Punkte
Vinous - Neal Martin	92 Punkte
Platter's	5 Sterne
IWSC International Wine Challenge	93 Punkte
Tim Atkin	96 Punkte
Vinous - Neal Martin	92 Punkte
James Suckling	94 Punkte
Decanter	95 Punkte
Robert Parker	92 Punkte
Greg Sherwood MW	98 Punkte
BLICK	18 Punkte
BLICK	17.5 Punkte
Tim Atkin	96 Punkte
Falstaff	93 Punkte
Vinous - Neal Martin	93 Punkte
James Suckling	94 Punkte

~~CHF 139.00~~

CHF 105.00

inkl. MwSt CHF 7.87

Vinifikation

Der Winter kam spät, war aber kalt genug, um eine Ruhephase für unsere Reben zu ermöglichen. Geringe Niederschläge führten zu einer geringen Bodenfeuchtigkeit, was später in der Saison dazu führte, dass die Reben durch Tröpfchenbewässerung unter Stress gerieten. Glücklicherweise begann der Frühling mit einem guten, gleichmäßigen Austrieb. Das warme Wetter der Saison mit wenig bis gar keinem Regen, führte zu kleineren Beeren und einer geringeren Traubenmasse. Trotzdem gab es mehr Trauben an den Rebstöcken, um den Ertrag auszugleichen. Die Ernte erfolgte früher als üblich und war größer als in den Vorjahren. Die Trauben wurden leicht gequetscht und in Edelstahl tanks mit einheimischen Hefekulturen vergoren. Die verlängerte Maischestandzeit dauerte 2 bis 3 Wochen, bevor der Wein sanft gepresst und in neue französische Eichenfässer umgefüllt wurde, wo die malolaktische Gärung stattfand. Der Wein blieb für einen längeren Zeitraum auf der Hefe, bevor er abgezogen wurde (im Durchschnitt alle 4 Monate) und reifte 24 Monate in neuen französischen Eichenfässern.

Charakter

Lady May ist das Aushängeschild von Glenellys 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 Glenelly 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.