Produkt-Datenblatt

ROTWEINE

Constantia Glen THREE - WINE OF THE WEEK - Ab 6 Flaschen CHF 20.90 Pro Flasche - 93 Punkte Tim Atkin - 2020

Artikelnummer:	9484
Jahrgang:	2020
Produzent:	Constantia Glen
Region:	Constantia
Alkoholgehalt:	14.5 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2022 - 2037
Traubensorten:	Cabernet Franc 10% Merlot 65% Cabernet Sauvignon 25%

Vinous - Neal Martin	90 Punkte
Platter's	4.5 Sterne
WINEMAG SA	95 Punkte
Tim Atkin	93 Punkte

~~CHF 32.00~~

CHF 22.90

inkl. MwSt CHF 1.72

Vinifikation

Diese köstliche Assemblage wurde sorgfältig aus den auf dem Weingut angebauten Trauben hergestellt. Er besteht aus 65% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon und 10% Cabernet Franc und reifte 18 Monate lang in 25% neuen, 60% zweitbefüllten und 15% drittbefüllten französischen Eichenfässern. Der Wein wurde nicht geschönt, sondern vor der Abfüllung nur leicht gefiltert, um die reiche Tanninstruktur subtil zu mildern.

Charakter

Aromen von dunklen Früchten, reifen schwarzen Johannisbeeren und saftigen schwarzen Pflaumen, untermalt von einem Duft nach getrockneten Kräutern. Über die anfänglichen reifen Fruchtaromen hinaus gibt es eine schöne würzige Komplexität und anhaltende Noten von weißem Pfeffer, Graphit und Zedernholz. Im Abgang zeigen sich schöne blumige Noten, die vor allem vom Cabernet Franc herrühren. Die Aromen von dunklen Früchten und die ausgeprägten würzigen Noten in der Nase folgen mühelos auf den ersten Schluck, wo elegante, samtige Tannine den Gaumen mit einer lebhaften Geschmacksintensität umschließen. Die exzellente Fülle und Konzentration der feinkörnigen Tannine wird von einer erdigen Mineralität unterstrichen, und die dem Wein innewohnende Frische sorgt für einen langen, gut definierten Abgang. Dieser Wein ist ausgewogen, elegant und besitzt die Authentizität der alten Welt mit seinen feinen Noten von getrockneten Kräutern, die die kräftigen Fruchtaromen untermalen. Der Wein wirkt in seiner Jugend straff gewickelt und hat ein unglaubliches Alterungspotenzial.

Trinkempfehlung

Passt zu langsam gerösteter Lammschulter mit Rosmarin und gebratenem Gemüse oder zu Crostini mit geschnittenem Schinken, Frischkäse und Rucola.