

Produkt-Datenblatt

DESSERT- & PORTWEINE



Klein Constantia Vin De Constance - In Schöner Einzelverpackung - TOP SALE - 2018

Artikelnummer:	8569
Jahrgang:	2018
Produzent:	Klein Constantia
Region:	Constantia
Alkoholgehalt:	14 %
Abfüllung:	50 cl
Trinkbar von:	2021 - 2050
Traubensorten:	Muscat de Frontignan 100%

Vinous - Neal Martin	96 Punkte
Decanter	96 Punkte
James Suckling	98 Punkte
WINEMAG SA	97 Punkte
Jancis Robinson	18 Punkte
Platter's	5 Sterne
WINEMAG SA	97 Punkte
James Suckling	97 Punkte
Greg Sherwood MW	98 Punkte
Decanter	98 Punkte

~~CHF 89.00~~

CHF 69.00

inkl. MwSt CHF 5.17

Vinifikation

Für die Produktion dieses erstklassigen Tropfens wurde während der Saison mehrmals in verschiedenen Phasen gelesen. Dabei wurden stets die reifsten Beeren geerntet, die in der Produktionsphase eine hervorragende Balance an Säure, Zuckerkonzentration und Alkohol bilden. Diese perfekte Balance ermöglicht einen natürlichen Abschluss der Gärung und bedarf keiner weiteren Eingriffe in den natürlichen Vinifikationsablauf. Dieser Wein ist das erstklassige Ergebnis von absoluter Liebe zum Detail. Angefangen vom Auslesen der Trauben und Beeren, über die Reifezeit im Fass bis hin zur Lagerung – ein Meisterwerk von bemerkenswerter Klasse! Klein Constantia Vin de Constance reifte eine Gesamtzeit von 3 Jahren in einer Kombination aus 50% neuer französischer sowie ungarischer Eiche sowie französischem Akazienholz. Nach Abschluss der Reifezeit im Fass reifte der Wein noch weitere 6 Monate im Stahltank, bevor er auf die Flasche gefüllt wurde.

Charakter

Sehr parfümierte Aromen von Zitronenschalen, Ingwer und Litschi. Auch etwas Aprikose. Vollmundig mit Helligkeit, Frische und phenolischer Spannung. Er ist süß, aber nicht übermäßig süß. Salzige und umami Noten mit etwas gesalzenem Karamell. Es könnte der beste Vin de Constance sein, der je produziert wurde.

Trinkempfehlung

Besonders toll zu Foie gras, Terrinen, Blauschimmelkäse, Tarte Tatin, Crêpe Suzette oder Ente à l'Orange. Ebenso hervorragend zu Pfirsich- und Aprikosentartes, geschmortem Apfel, Crème brûlée mit kandierten Früchten, Crème Caramel und Parfaits von Orangen oder Ananas