

# Produkt-Datenblatt

## ROTWEINE



### Constantia Glen Five Magnum Flasche - 17.5 Vinum - 94 Atkin - 95 Decanter Jubiläums & Eröffnungs Special - 2020

Artikelnummer:	9614
Jahrgang:	2020
Produzent:	Constantia Glen
Region:	Constantia
Alkoholgehalt:	14.5 %
Abfüllung:	150 cl
Trinkbar von:	2022 - 2037
Traubensorten:	Cabernet Sauvignon 24% Cabernet Franc 28% Malbec 10% Petit Verdot 17% Merlot 21%

Vinous - Neal Martin	92 Punkte
WINEMAG SA	91 Punkte
Platter's	4.5 Sterne
Decanter	95 Punkte
IWSC International Wine Challenge	96 Punkte
Tim Atkin	94 Punkte
Vinous - Neal Martin	92 Punkte
Robert Parker	91 Punkte

~~CHF 109.00~~

**CHF 75.00**

inkl. MwSt CHF 5.62

### Vinifikation

Eine sorgfältig hergestellte Assemblage aus Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot und Malbec, gereift für 19 Monate in 72% neuen und 28% zweitbefüllten 225 Liter Fässern aus französischer Eiche. Nach der Reifung im Fass wurde der Wein nur sehr leicht gefiltert bevor er in die Flasche kam. Da bei der Herstellung dieses Weins keine Schönungsmittel verwendet werden, kann sich während der Reifung in der Flasche ein harmloser Bodensatz bilden.

## **Charakter**

Dunkle und tiefe Aromen von Sauerkirschen, reifen schwarzen Johannisbeeren und saftigen schwarzen Pflaumen, untermalt von einem Duft von Veilchen und getrockneten Kräutern. Würzige Hintergrundnoten von Kakao, Zedernholz und Graphit. Am Gaumen zeigt sich ein kräftiger, reichhaltiger und konzentrierter Auftakt mit Aromen dunkler Früchte, während der mittlere Teil des Gaumens eine fantastische Ausgewogenheit und Finesse aufweist. Dieser überzeugende, strukturierte Wein ist schön zentriert und besitzt eine ausgezeichnete Frische und Tiefe. Die köstlichen, feinkörnigen Tannine sorgen für eine mundschmeichelnde Textur und eine hervorragende Persistenz und Länge. Der Wein wirkt in seiner Jugend straff gewickelt und hat ein unglaubliches Alterungspotenzial.

## **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.