

# Produkt-Datenblatt

## ROTWEINE



### Glenelly Lady May 6 Liter - 95 Greg Sherwood - 2016

Artikelnummer:	10006
Jahrgang:	2016
Produzent:	Glenelly
Region:	Stellenbosch
Alkoholgehalt:	14 %
Abfüllung:	600 cl
Trinkbar von:	2022 - 2042
Traubensorten:	Cabemet Sauvignon 80% Merlot 8% Cabemet 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	94 Punkte
Decanter	95 Punkte
Falstaff	93 Punkte

~~CHF 590.00~~

**CHF 449.00**

inkl. MwSt CHF 33.64

## 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 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.