

# Produkt-Datenblatt

## ROTWEINE



**Vilafonté Series C - Ab Sechs Flaschen In Der Original Holzkiste - BLICK 18.5 - 99 Robert Parker - 96 Tim Atkin - 95 Falstaff - TOP SALE - Ab 6 Flaschen 109.- CHF Pro Flasche - 2021**

Artikelnummer:	9957
Jahrgang:	2021
Produzent:	Vilafonté
Region:	Paarl
Alkoholgehalt:	14.5 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2022 - 2045
Traubensorten:	Cabemet Sauvignon 57% Malbec 10% Merlot 26% Cabemet Franc 7%

WINEMAG SA	96 Punkte
Vinous - Neal Martin	94 Punkte
Wine Spectator	94 Punkte
James Suckling	94 Punkte
Tim Atkin	96 Punkte
Vinous - Neal Martin	93 Punkte
Greg Sherwood MW	97 Punkte
Robert Parker	99 Punkte
James Suckling	94 Punkte
Decanter	97 Punkte
BLICK	18.5 Punkte
Tim Atkin	96 Punkte
Falstaff	95 Punkte
Greg Sherwood MW	95 Punkte
Vinous - Neal Martin	92 Punkte
James Suckling	95 Punkte

~~CHF 129.00~~

**CHF 115.00**

inkl. MwSt CHF 8.62

## Vinifikation

Der Erntezeitpunkt lag im Durchschnitt etwa zwei Wochen später, was auf die ungewöhnlich kalten und nassen Bedingungen im Frühjahr, die den Knospenausbruch verzögerten. Die reichlichen Regenfälle hielten bis in den Frühsommer an. Dies führte zu einem größeren Blätterdach der Reben und erforderte zusätzliche Mittel zur Steuerung des kräftigen Wachstums. Die Blüte verlief weitgehend gleichmäßig und der Fruchtansatz war gut, was auf eine reiche Ernte hoffen lässt. Die Temperaturen zu Beginn der Vegetationsperiode waren kühl bis mäßig und erwärmten sich allmählich zur Reife hin. Bemerkenswert waren die fehlenden Hitzewellen, die normalerweise im Februar und März auftreten. Dies bedeutete, dass die Wasserressourcen weniger strapaziert wurden und die Trauben wenig bis keinen Sonnenbrand bekamen. Wir waren begeistert von den Aromen bei der Verkostung zur Ernteentscheidungen. Die Beeren hatten eine weiche Schale, strotzten vor Geschmack, lebhafter Frische und einer kräftigen Tanninstruktur. Die Weinlese begann in der zweiten Februarwoche und wir waren für den Rest der Saison mit mildem Wetter gesegnet. Die Weine dieses Jahrgangs sind farbintensiv und zeigen eine raffinierte Ausgewogenheit und Gravität. Ausgebaut für 22 Monate in 81% neuen französischen Barriquefässern.

## Charakter

Schwarze Beeren und Anklänge an Veilchen, Kräuter, Vanille und Gewürze. Große Fruchtdefinition, helle Säure. Ein Wein mit Struktur und Ausgewogenheit - saftig am Gaumen, richtig trocken im Abgang

## Trinkempfehlung

Passt sehr gut zu kräftigem Fleisch wie Wild, Lamm oder Rind und zu diversen reifen Käsesorten.