

# Produkt-Datenblatt

## ROTWEINE



### Vilafonté Series M - BLICK 18.25 - Ab Sechs Flaschen In Der Original Holzkiste - 96 Robert Parker - TOP SALE - 2021

Artikelnummer:	10228
Jahrgang:	2021
Produzent:	Vilafonté
Region:	Paarl
Alkoholgehalt:	14.5 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2024 - 2045
Traubensorten:	Cabernet Sauvignon 17% Cabernet Franc 7% Merlot 41% Malbec 35%

Robert Parker	96 Punkte
Vinous - Neal Martin	92 Punkte
Tim Atkin	94 Punkte
Greg Sherwood MW	96 Punkte
BLICK	18.25 Punkte
Tim Atkin	94 Punkte
Vinous - Neal Martin	93 Punkte
Greg Sherwood MW	94 Punkte
James Suckling	94 Punkte
Tim Atkin	95 Punkte
Vinous - Neal Martin	94 Punkte

~~CHF 79.00~~

**CHF 69.00**

inkl. MwSt CHF 5.17

### Vinifikation

Nach einem ungewöhnlich kalten und nassen Frühjahr, das bis in den Frühsommer anhielt, gab es reichlich Regen, was zu einem größeren Blätterdach der Reben führte und zusätzliche Mittel zur Steuerung des kräftigen Wachstums erforderte. Die Blüte verlief weitgehend gleichmäßig, und der Fruchtsatz war gut, was auf eine reiche Ernte hoffen lässt. Die Temperaturen zu Beginn der Vegetationsperiode waren kühl bis mäßig und erwärmten sich allmählich zur Reifezeit. Bemerkenswert war das Ausbleiben der 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 am 11. Februar, nur 3 Tage später als üblich, und wir waren für den Rest der Saison mit mildem Wetter gesegnet. Die Weine des Jahrgangs sind intensiv gefärbt und zeigen eine raffinierte Ausgewogenheit und Gravität.

## **Charakter**

Diese Schönheit, die gerade erst abgefüllt wurde und schon jetzt beeindruckt. Er hat eine samtige Natur, die einen schönen Wein mit einem kompakten Rahmen einfängt, der immensen Genuss bietet. Am Gaumen ist er mittelkräftig bis vollmundig, ausgewogen, frisch und saftig, mit einem festen Tannin. Er braucht mehr Zeit, was in seinem jugendlichen, noch nicht freigegebenen Zustand verständlich ist. Diese Wein besitzt eine große Komplexität mit einem robusten Gerüst und endet mit einem langen, würzigen und unglaublich köstlichen Abgang.

## **Trinkempfehlung**

Passt fantastisch zu geschmorten Ochsenbäckchen mit in Olivenöl confierten Wurzelgemüse, Campignons und Schalotten.