

Produkt-Datenblatt

ROTWEINE



Constantia Glen FIVE - 95 Tim Atkin - 94 Falstaff - KILLER DEAL - Ab 6 Flaschen 39.90 CHF Pro Flasche - 2021

Artikelnummer:	10124
Jahrgang:	2021
Produzent:	Constantia Glen
Region:	Constantia
Alkoholgehalt:	14.5 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2023 - 2037
Traubensorten:	Cabernet Sauvignon 24% Cabernet Franc 27% Malbec 11% Petit Verdot 14% Merlot 24%

Robert Parker	91 Punkte
Vinous - Neal Martin	92 Punkte
Platter's	5 Sterne
Tim Atkin	94 Punkte
Tim Atkin	95 Punkte
Falstaff	94 Punkte
Vinous - Neal Martin	92 Punkte

~~CHF 54.00~~

CHF 49.00

inkl. MwSt CHF 3.67

Vinifikation

Eine sorgfältig hergestellte Assemblage aus 27% Cabernet Franc, 24% Cabernet Sauvignon, 24% Merlot, 14% Petit Verdot und 11% Malbec, die 19 Monate lang in 75% neuen und 25% secondfill 225-Liter-Fässern aus französischer Eiche reifte. Anschliessend wurde der Wein sehr leicht filtriert, bevor er am 14. Dezember 2022 in die Flasche kam. Bei der Herstellung dieses Weins werden keine Schönungsmittel verwendet. Dies ist ein eleganter und klassisch gestalteter Jahrgang des Constantia Glen FIVE, der bei richtiger Lagerung in der Flasche noch 10 bis 15 Jahre reifen und sich hervorragend entwickeln wird.

Charakter

Ausgeprägte Aromen von Sauerkirschen, reifen schwarzen Johannisbeeren und schwarzen Pflaumen, unterstrichen mit einem Duft von Veilchen und getrockneten Kräutern. Würzige unterschwellige Noten von Kakao, Zedernholz und Graphit verlangen nach weiterer Erkundung. Die konzentrierten Aromen von dunklen Früchten sind im Auftakt kräftig, während der mittlere Gaumen dies dank der Frische wunderbar ausgleicht. Die köstlichen, feinkörnigen Tannine sorgen für eine mundschmeichelnde Textur mit hervorragender Persistenz und Länge. Dieser Wein ist wunderbar zentriert und verbindet seine strukturierte Natur mit den dunklen Fruchtaromen und behält dabei eine ausgezeichnete Frische und Finesse.

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.