

# Produkt-Datenblatt

## WEISSWEINE



### Constantia Glen Sauvignon Blanc - 5\*

### Platters 96P - KILLER DEAL - Ab 6

### Flaschen 15.90 Pro Flasche - 2024

Artikelnummer:	11026
Jahrgang:	2024
Produzent:	Constantia Glen
Region:	Constantia
Alkoholgehalt:	13.5 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2025 - 2033
Traubensorten:	Sauvignon Blanc 100%

Robert Parker	89 Punkte
Platter's	4.5 Sterne
Tim Atkin	90 Punkte
Decanter	90 Punkte
Falstaff	92 Punkte
Platter's	4.5 Sterne

~~CHF 22.00~~

**CHF 19.90**

inkl. MwSt CHF 1.49

#### Vinifikation

Die Trauben für den Constantia Glen Sauvignon Blanc stammen allesamt von unseren eigenen Weingärten und wurden in den frühen Morgenstunden manuell geerntet. Nach einer mehrstündigen Kühlung wurden sie entrappet und gequetscht. Anschließend haben wir unterschiedliche Chargen davon zwischen zwei und 18 Stunden auf den Traubenschalen belassen, ehe sie abgezogen, wieder vereint, gepresst und bei konstanten 15 Grad Celsius vergoren wurden. Um sein perfektes Gleichgewicht zu finden, reifte er in der Folge für fünf Monate auf der Hefe in Edelstahltanks.

#### Charakter

Strohgelb, von einem leichten Grünschimmer durchbrochen und strahlend klar. Exotische Noten vereinen sich mit reifem weissem Pfirsich und Stachelbeeren. Hinzu kommen Nuancen von Steinobst, Zitruschalen und eine kreidige Mineralität. Die intensive Aromatik setzt sich nahtlos am Gaumen fort. Frische Säure sorgt dort für eine unbeschwerete Textur, während der lange Hefekontakt und der kleine Anteil Sémillon Körper und Vollmundigkeit betonen. Unser Sauvignon Blanc wirkt von der ersten Sekunde weg lebendig und elegant. Er besitzt enorme Fruchttiefe und endet lang und saftig. Einzig im Stahltank ausgebaut macht er bereits in seiner Jugend ausgezeichnete Figur, unter idealen Kellerbedingungen wird er sich allerdings noch über 5 bis 8 Jahre weiterentwickeln.

### **Trinkempfehlung**

Passt sehr gut zu Tintenfisch mit Chili und Wasabi-Aioli, Ahithunfisch-Pokebowl mit Limette, Avocado und Edamame, Crostini mit pochierten Feigen und Ziegenkäse, gebratener Thunfisch mit Zitrus-Korianderdressing oder einer Sardellen-Carbonara.