



2020 Five

Constantia WO, Constantia Glen

Das Flaggschiff von Constantia Glen

Beschreibung:

Der Wein mit dem Namen Five wird aus fünf Rebsorten gekeltert. So einfach das Konzept, so wichtig sind dem Önologen Justin van Wyk die Rebsorten. Er ist bekannt dafür, dem Terroir mit grösstem Respekt zu begegnen und den Trauben ihren Ausdruck in Reinform zu erlauben. Das Weingut liegt in einer malerischen Landschaft zwischen dem Tafelberg und dem Constantia-Berg, nur wenige Autominuten vom Zentrum der Metropole Kapstadt entfernt.

Degustationsnotiz:

Tiefgründiges Purpur mit zartem Rand. Vielschichtiges Bouquet mit reifen Brom- und Heidelbeeren, getrocknete Veilchen und getrockneter Rosmarin, dahinter frisch gemahlener Kakao gepaart mit dunkler Mineralik. Am eleganten Gaumen mit fein körnigem Extrakt, alles in Balance mit engmaschigem Körper. Im gebündelten Finale mit schwarzbeerigen Konturen, edle Cassiswürze und langes Rückaroma.

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Südafrika
Region:	Constantia
Produzent:	Constantia Glen
Bewertung(en):	Parker 91/100, Score 18.5/20
Ausbau:	19 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2034
Rebsorte(n):	28% Cabernet Franc, 24% Cabernet Sauvignon, 21% Merlot, 17% Petit Verdot, 10% Malbec
Artikelnummer:	0939620

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Five

Constantia WO
Constantia Glen

Herkunft: Südafrika
Bewertung(en): Parker 91/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n): 28% Cabernet Franc, 24% Cabernet Sauvignon,
21% Merlot, 17% Petit Verdot, 10% Malbec
Trinkreife: Jetzt bis 2034
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 19 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 14.5 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge
Weine können mit dem Dekantieren noch
zulegen.