

## **Three**

Constantia WO, Constantia Glen

Drei Rebsorten aus Kapstadt

#### Beschreibung:

Justin van Wyk, der Önologe des Weinguts, respektiert das Terroir und lässt den Trauben ihren Ausdruck in Reinform. Glimmerhaltige, verwitterte Granit- und Sandsteinböden auf lehmigem Untergrund verleihen den Weinen eine herrliche Mineralität. Die Lage am Kap der Guten Hoffnung begünstigt mit den kühlen Atlantikwinden den Ausbau qualitativ hochwertiger Weine. Der Name "Three" steht für die drei Traubensorten Merlot, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc, aus denen der Wein gekeltert wird.

#### Degustationsnotiz:

Sattes Granatrubin. Vielschichtiges Bouquet mit Black Curant, Zedern und dominkanischem Tabak, dahinter Maulbeeren, helles Edelholz und Kardamom. Am eleganten Gaumen mit weicher Textur, fein körniges Extrakt und mittlerem Körper. Im gebündelten Finale kleine schwarze Beeren, Sandelholz und fein sandige Adstringenz.

#### 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
Produzent: Constantia Glen

**Ausbau:** 17 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2030

**Rebsorte(n):** 55% Merlot, 26% Cabernet Franc, 19% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0939518

Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Three**

Constantia WO Constantia Glen

Herkunft: Südafrika

**Ratings:** Tim Atkin 93/100, Score 17.5/20

**Rebsorte(n):** 55% Merlot, 26% Cabernet Franc, 19%

Cabernet Sauvignon

**Trinkreife:** Jetzt bis 2030 **Weinbau:** Traditionell

**Ausbau:** 17 Monate im Barrique

Alkoholgehalt: 14.5%

Servier: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge

Weine können mit dem Dekantieren noch

zulegen.