



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.

Aromenprofil:

Sattes Granatrubin. Vielschichtiges Bouquet mit Black Currant, 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.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

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

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: Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.