



2017 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. Der Name «Three» steht für die drei Traubensorten Merlot, Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon, aus denen der Wein gekeltert wird.

Degustationsnotiz:

Dichtes Granat mit rubinroten Reflexen. Verführerisches Bouquet mit reifen Pflaumen, Holundergelee und Brasiltabak, dahinter exotische Hölzer, Szechuanpfeffer und Estragon. Am druckvollen Gaumen mit stützendem Tanningerrüst, fleischiger Extraktfülle und kräftigem Körper. Im gebündelten Finale schwarzbeerige Konturen und getrockneter Thymian. Hervorragender Essenbegleiter! Wer ihn jetzt schon geniessen möchte, bitte 2h vorher dekantieren.

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):	Score 18/20
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	52% Merlot, 31% Cabernet Franc, 17% Cabernet Sauvignon
Artikelnummer:	0939517

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Three

Constantia WO
Constantia Glen

Herkunft:	Südafrika
Bewertung(en):	Score 18/20
Rebsorte(n):	52% Merlot, 31% Cabernet Franc, 17% Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.