

2020 Vin de constance

Klein Constantia

La leggenda del Capo di Buona Speranza



Descrizione del vino:

Il Vin de Constance è un vino dolce sudafricano come nessun altro. Selezione manuale sistematica degli acini, raccolta rigorosa al punto perfetto di maturazione individuale, lunga macerazione prima della fermentazione vera e propria, botti di rovere selezionate: sono solo alcuni dei fattori che rendono questo vino unico. E lo è stato per secoli. La storia di questo vino risale al 1685, quando i vigneti del Capo furono chiamati per la prima volta "Constantia". Napoleone beveva già il vino di Constantia, così come Charles Dickens e Jane Austen, che hanno immortalato Constantia nei loro scritti. Questo vino è una leggenda vivente.

Nota di degustazione:

Giallo arancio luminoso con riflessi dorati. Un bouquet gourmet di prugne mirabelle candite, succo di mela cotogna e giacinti profumati. Il secondo naso rivela note di miele di tiglio, fiori d'arancio e speculoos imburrati. Il palato è grasso e untuoso, con una superba pienezza e un estratto caramellato. Esplosione di kumquat, pepe bianco, olio di mandarino e mousse di cioccolato bianco nel finale aromatico e molto persistente.

Abbinamenti:

Si abbina particolarmente bene a foie gras, terrine, formaggi erborinati, tarte tatin, crêpes Suzette o anatra all'arancia, ma è perfetto anche con crostate di pesche e albicocche, mele al forno, crème brûlée con canditi, crème caramel e parfait di arancia e ananas. crostate di pesche e albicocche, mele al forno, crème brûlée con canditi, crème caramel e semifreddi all'arancia e all'ananas. .

Consigli per il consumo:

Vini dolci leggeri tra 6 e 10 gradi, vini più potenti tra 8 e 14 gradi.

Paese d'origine:	ZA
Regione:	Costantia
Produttore:	Klein Constantia
Valutazioni:	Score 19.5/20
Vinificazione:	36 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Varietà d'uva:	100% Muscat de Frontignan
Numero di articolo:	0264020

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Vin de constance

Klein Constantia

Origine:	ZA
Valutazioni:	Score 19.5/20
Varietà d'uva:	100% Muscat de Frontignan
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	36 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Vini dolci leggeri tra 6 e 10 gradi, vini più potenti tra 8 e 14 gradi.