

Vin de constance

Klein Constantia

Die Legende vom Kap der Guten Hoffnung!

Beschreibung:

Der Vin de Constance ist eine Süßwein-Instanz aus Süd Afrika, die Ihresgleichen sucht. Konsequente Handselektion der Beeren, Ernte streng nach dem individuell perfekten Reifepunkt entsprechend, lange Mazeration vor der eigentlichen Gärung, ausgewählte Eichenholzfässer - das sind nur einige der Faktoren, die diesen Wein zu einem besonderen Unikat machen. Und das schon seit Jahrhunderten. Die Geschichte dieses Weines reicht zurück bis in das Jahr 1685, als die Weinberge am Kap erstmals als "Constantia" bezeichnet wurden. Schon Napoleon trank Constantia Wein, genauso wie Charles Dickens und Jane Austen, die den Constantia in ihren Schriften verewigten. Der Wein ist eine lebende Legende!

Degustationsnotiz:

Leuchtendes Orangegelb mit goldenen Reflexen. Betörendes Bouquet von eingelegten Mirabellen, frischem Quittensaft und duftigen Hyazinthen. Im zweiten Ansatz Lindenblütenhonig, Orangenblüten und Butterspekulatius. Am öligen Gaumen mit cremiger Textur, herrlicher Fülle und karamellartiges Extrakt. Im aromatischen sehr lang anhaltenden Finale eine Explosion mit Kumquats, weißem Pfeffer, Mandarinenöl und weißer Schokomousse.

Passt zu:

Besonders toll zu Foie gras, Terrinen, Blauschimmelkäse, Tarte Tatin, Crêpe Suzette oder Ente à l'Orange. Ebenso hervorragend zu Pfirsich- und Aprikosentartes, geschmortem Apfel, Crème brûlée mit kandierten Früchten, Crème Caramel und Parfaits von Orangen oder Ananas.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von leichten Süßweinen mit einem Alkoholgehalt von unter 10% empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Gehaltvollere präsentieren sich bei 8 bis 14°C optimal.

Herkunftsland:	Südafrika
Ausbau:	34 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0%
Rebsorte(n):	100% Muscat de Frontignan
Artikelnummer:	0264021



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Vin de constance

Klein Constantia

Herkunft:	Südafrika
Ratings:	Tim Atkin 98/100, Jane Anson 98/100, Score 19.5/20
Rebsorte(n):	100% Muscat de Frontignan
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	34 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von leichten Süßweinen mit einem Alkoholgehalt von unter 10% empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Gehaltvollere präsentieren sich bei 8 bis 14°C optimal.