



2015 Three

Constantia WO, Constantia Glen

Grandios zu Rinderfilet und Schmorbraten

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:

Dunkles Granat. Betörendes Cassisbouquet mit einem edlen Eukalyptustouch, dahinter Schokopastillen, schwarzer Bergpfeffer und Pflaumenmus. Am kräftigen Gaumen mit fleischiger Textur und stützendem, reifen Tannin, gute Reserven zeigend. Im aromatischen Finale Eisenkraut und Holunder gepaart mit einer herrlichen Mineralik.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Südafrika
Region:	Constantia
Produzent:	Constantia Glen
Bewertung(en):	Falstaff 92/100
Ausbau:	17 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Rebsorte(n):	62% Merlot, 25% Cabernet Franc, 13% Cabernet Sauvignon
Artikelnummer:	0939515

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Three

Constantia WO
Constantia Glen

Herkunft: Südafrika
Bewertung(en): Falstaff 92/100
Rebsorte(n): 62% Merlot, 25% Cabernet Franc, 13% Cabernet Sauvignon
Trinkreife: Jetzt bis 2025
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 17 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 14.5 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.