



Constantia HILL Red

2017

Zweimal im Jahr reist Leo Hillinger nach Südafrika, wo er gemeinsam mit Alexander Waibel und Winemaker Justin Van Wyk die Weine Constantia HILL Red und White vinifiziert.

Die ungewöhnliche Zusammensetzung von Petit Verdot, Malbec, Merlot und Cabernet Sauvignon verleiht dem Constantia HILL Red nicht nur ein intensives, dunkles Purpur, das von einem kurzen, violetten Rand umgeben ist. Die Kombination trägt auch zu seiner intensiven Nase nach schwarzen Johannisbeeren, reifem Paprika, Brombeeren und Heidelbeeren bei, worunter sich auch die Aromen von Brennesseln und getrockneten Früchten mischen. Am Gaumen entfaltet der Wein seine trockene, saftige und stützende Säure, geprägt durch einen festen Körper. Die Paprika- und Beerentöne treten erneut am Gaumen auf, wo sich auch reife Vanille und eine zarte Röstaromatik zeigen. Beim animierenden, kräftigen, vollmundigen, langen Abgang zeigt der Wein seine Größe.

Als „Wine of Origin“ ist Constantia HILL Red in Südafrika als Wein mit geschützter Herkunft klassifiziert.

42 % Petit Verdot, 27 % Merlot, 17 % Malbec, 14 % Cabernet Sauvignon

TRENDY

DETAILS



AUSBAU: trocken, 12 Monate im französischem Barriquefass gereift



ALKOHOLGEHALT: 14,5 %

SERVIERTEMPERATUR: 13 °C

TRINKTEMPERATUR: 13 - 15 °C

SÄURE: 5,1 g/l

RESTZUCKER: 2,3 g/l



SPEISEEMPFEHLUNG: dunkles Fleisch, Steak und gereifter Käse



LAGERPOTENTIAL: 8 bis 10 Jahre



SULFITE ENHALTEN