

Beau Constantia
Lucca 2019

- Varietal:** 53% Cabernet Franc, 47 % Merlot.
- Origin:** Constantia, South Africa.
- Vinification:** The grapes were hand harvested at early morning hours and spent the night in a 4 degree Celsius room, before being hand sorted to berry level on its journey into tank. The fermentation for both lots occurred naturally and the wine spent 25 days on the skins before being gravity drained and having skins basket pressed to barrel. The wine was inoculated for Malolactic fermentation, and post the secondary fermentation spent a further 18 months in 68% new French oak and 32% 2nd- to 3rd fill barrels.
- Tasting notes:**
Nose: Expect notes of indulgent plum, black cherry, vanilla, violet, fennel seed, graphite, cedarwood, and cranberry.

Palate: The palate is described as savory and herbaceous, with classic cool-climate acidity and freshness. It features deep plummy fruit, cassis, leather, bell pepper, and a mushroom character, with layers of tannins.

The wine has fine-boned, polished tannins, a great texture, and a long, defined finish with an earthy salinity.
- Aging potential:** 5-15 years.
- Accolades:** John Platter's SA wine guide '25: 4.5* 92 points – 2020 vintage.
- Food Pairing:** The Beau Constantia Lucca 2019 is a versatile wine that pairs well with a variety of foods, from appetizers to desserts. It is excellent with rich and savory dishes like roast lamb or beef, and can also be enjoyed with grilled pork skewers, asparagus, and hard cheeses like Comté or Gruyère. The wine is also a good accompaniment to Asian cuisine, sushi, and various desserts.



Beau Constantia
Lucca 2019

- Variëteit:** 53% Cabernet Franc, 47 % Merlot.
- Oorsprong:** Constantia, Zuid-Afrika.
- Vinificatie:** De druiven werden met de hand geplukt in de vroege ochtenduren en brachten de nacht door in een ruimte van 4 graden Celsius, voordat ze met de hand werden gesorteerd op druivensoort voor de reis naar de tank. De fermentatie van beide partijen vond op natuurlijke wijze plaats en de wijn bracht 25 dagen op de schillen door voordat hij door middel van zwaartekracht werd gedraineerd en de schillen in een mand op het vat werden geperst. De wijn werd geënt voor malolactische fermentatie en bracht na de tweede fermentatie nog eens 18 maanden door in vaten van 68% nieuw Frans eikenhout en 32% van tweede tot derde vulling.
- Proefnotities:**
Neus: Complexe aroma's van gele appel , ananas , sinaasappel, citrus/mandarijn , noten , witte peer en een vleugje honing en een wasachtig karakter.
Smaak: Rijk en breed , met een grote smaakdiepte. Smaken van ananas , boomgaardfruit, honing en een subtiele nootachtigheid keren terug in de neus . Recensenten merken vaak een duidelijke mineraliteit en een weelderige, zachte textuur op die goed samengaat met de levendige zuurgraad.

De wijn heeft fijne, gepolijste tannines, een geweldige textuur en een lange, gedefinieerde afdrank met een aardse zouttoets.
- Verouderingspotentieel:** 5-15 jaar.
- Onderscheidingen:** John Platter's SA wijngids '25: 4.5* 92 punten – oogstjaar 2020.
- Past goed bij:** De Beau Constantia Lucca 2019 is een veelzijdige wijn die goed combineert met diverse gerechten, van voorgerechten tot desserts. Hij is uitstekend te combineren met rijke en hartige gerechten zoals geroosterd lamsvlees of rundvlees, en kan ook worden genoten bij gegrilde varkensspiesjes, asperges en harde kazen zoals Comté of Gruyère. De wijn is ook een goede begeleider van Aziatische gerechten, sushi en diverse desserts.