

Produkt-Datenblatt

ROTWEINE



Ernie Els Proprietor's Cabernet Sauvignon - Zur Zeit Nicht Erhältlich - - 2015

Artikelnummer:	5942
Jahrgang:	2015
Produzent:	Ernie Els
Region:	Stellenbosch
Alkoholgehalt:	14.8 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2019 - 2030
Traubensorten:	Cabernet Sauvignon 100%

Platter's	4.5 Sterne
Vinous	90 Punkte
Robert Parker	88 Punkte
Tim Atkin	94 Punkte
Vinum	16.5 Punkte

~~CHF 49.00~~

CHF 39.00

inkl. MwSt CHF 2.79

Vinifikation

Der Jahrgang wird als einer der trockensten und frühesten seit Jahren in Erinnerung bleiben, wobei eine etwas kleinere Weinlese außergewöhnliche Weine verspricht. In der Nacherntezeit im April und Mai wurden gute Reserven aufgebaut, danach kam es in der Regel zum richtigen Zeitpunkt zum Laubfall. Ein kalter, nasser Winter führte zur Ansammlung von genügend Kälteaggregaten für den vollständigen Abbau der Ruhephase, was zu einem gleichmäßigen Knospenaustrieb führte. Warmes Wetter im August führte zu einer früheren Knospenpause, woraufhin ein warmer, trockener und windiger Sommer das Weinbergwachstum unter Kontrolle hielt und die Reifung um etwa zwei Wochen beschleunigte. Das trockene Wetter führte auch zu einer der gesündesten Jahreszeiten der letzten Jahre, mit fast keinen Verlusten durch Krankheiten oder Fäulnis. Da in den meisten Regionen die üblichen Hitzewellen ausblieben, war ein kühleres Wetter als das übliche im Februar ideal für die Reifung und Ernte. Kleinere Beeren sowie moderate Temperaturen während der Erntezeit führten zu einer guten Farbe und einem intensiven Geschmack der diesjährigen Rotweine. Obwohl etwas kleiner, war dies eine der besten, wenn nicht sogar die beste Ernte seit Jahren. Unsere Cabernet Sauvignon-Weinberge wachsen an den warmen Nordhängen der Region Helderberg innerhalb der Appellation Stellenbosch. Die Hutton Clovelly Böden enthalten einen hohen Kiesgehalt, der ein reichhaltiges mittleres Gaumengewicht und eine außergewöhnliche Tiefe und Fruchtreinheit bietet. Fünf Klone von Cabernet Sauvignon wurden für die Herstellung dieses Weins verwendet, wobei CS46C unsere häufigste Klonauswahl ist. Mit einer Höhe von ca. 250 Metern über dem Meeresspiegel und dem kühlenden Einfluss des nur 15 Kilometer entfernten Atlantiks verlängert sich die Reifezeit um bis zu 3 Wochen, was zu einer schönen phenolischen Reife führt. Der Wein wurde für 18 Monate zu 80% in neuen 300 Liter Fässern aus französischer Eiche ausgebaut.

Charakter

Es hat ein parfümiertes Brombeer- und Minzaroma, das sich linear anfühlt, vielleicht vorhersehbar, da es nicht unähnlich zu früheren Jahrgängen ist. Am Gaumen ist er mittelkräftig mit abgerundeten, griffigen Tanninen, sauberen und ziemlich reinen schwarzen Früchten, die mit Zedernholz und Süßholz geschnürt sind, und einem schwarz-pfeffrigen Abgang. Ein muskulöser, kräftiger Wein, der diejenigen ansprechen wird, die einen hedonistischeren Cabernet mögen.

Trinkempfehlung

Harmoniert fantastisch zu Schmorgereichten vom Rind oder Lamm.