

Produkt-Datenblatt

ROTWEINE



Ernie Els Signature Blend - "BUYERS RISK" - TOP SALE - 2014

| | |
|----------------|---|
| Artikelnummer: | 5953 |
| Jahrgang: | 2014 |
| Produzent: | Ernie Els |
| Region: | Stellenbosch |
| Alkoholgehalt: | 14.9 % |
| Abfüllung: | 75 cl |
| Trinkbar von: | 2019 - 2030 |
| Traubensorten: | Cabernet Sauvignon 60% Merlot 25% Petit Verdot 5% Malbec 5% Cabernet Franc 5% |

| | |
|---------------------------|------------|
| Platter's | 4.5 Sterne |
| Vinous - Neal Martin | 90 Punkte |
| Tim Atkin | 93 Punkte |
| WINEMAG SA | 93 Punkte |
| SWZ Schweizer Weinzeitung | 18 Punkte |

~~CHF 75.00~~

CHF 59.00

inkl. MwSt CHF 4.22

Vinifikation

Die Trauben wurden in der kühlen Jahreszeit am frühen Morgen von Hand gelesen. Auf dem Sortiertisch wurden alle überschüssigen Stängel und minderwertigen Beeren vorsichtig entfernt. Die Trauben wurden mit einem Bucher Entstieler sanft entstielt und leicht zerkleinert. Die Gärung erfolgte in 7 Tonnen offenen Edelstahltanks mit Zugabe von Hefe WE 372 zum Saft. Die Weine wurden 5 mal täglich manuell gepumpt und gestanzt, um eine maximale Farbextraktion aus den Schalen zu gewährleisten. Nach der Hauptgärung betrug die Mazerationszeit 10 - 16 Tage vor dem Pressen. Jede Sorte wird separat in Eichenfässern gereift (mikroveredelt), bevor sie assembliert und schließlich abgefüllt wird. Der Ausbau erfolgt für 18 Monate zu 70% in 300 Liter französischen Eichenfässern und 30% in 300 Liter amerikanischen Eichenfässern wovon 50% neues Holz waren.

Charakter

Konzentriertes, tiefes Rot. Aromatische Nase, herb mit Nuancen von dunklen Beeren. Dicht im Gaumen, erdig. Kirschen, Pflaumen und mit einem Hauch von grünem Pfeffer. Langer Abgang, Komplex mit bleibendem Geschmack von Dörfrüchten. Ausgeglichene Tannine. Ein unvergessliches Erlebnis!

Trinkempfehlung

Harmoniert sehr gut zu gegrillten oder geschmorten dunklem Fleisch