

Produkt-Datenblatt

ROTWEINE

Ernie Els Merlot Major Series - 2017



Artikelnummer:	7757
Jahrgang:	2017
Produzent:	Ernie Els
Region:	Stellenbosch
Alkoholgehalt:	14.7 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2020 - 2028
Traubensorten:	Merlot 94% Cabernet Franc 6%

Platter's 4 Sterne
Decanter 95 Punkte

~~CHF 29.90~~

CHF 19.90

inkl. MwSt CHF 1.42

Vinifikation

Die Merlot-Reben wachsen an den warmen, nach Norden ausgerichteten Hängen der Region Helderberg innerhalb der Appellation Stellenbosch. Mit einer Höhe von etwa 250 Metern über dem Meeresspiegel und dem kühlenden Einfluss des Atlantischen Ozeans führt zu einer schönen phenolischen Reife. Die handverlesenen Trauben kommen morgens in der Kellerei an. Die Trauben werden sortiert und entrappt. Die ganze Trauben werden sowohl in offenen Tanks als auch in Fässern vergoren. Intermittierendes Umpumpen und Punch-Downs sorgen für ein Gleichgewicht zwischen Geschmack, Farbe und Tanninextraktion aus den Schalen. Der Gärprozess wird genauestens überwacht, um sicherzustellen, dass alle natürlichen Aromen und Geschmacksrichtungen erhalten bleiben und je nach Bedarf hervorgehoben werden. Nach der primären Gärung werden einige Chargen auf den Schalen belassen, um die Mazeration je nach Bedarf zu verlängern. Die Chargen werden gepresst und zur Reifung in eine Kombination aus alter und neuer Eiche überführt. Jede Charge Merlot wird separat in Eichenfässern gereift (mikrovinifiziert), bevor sie assembliert und schließlich in Flaschen abgefüllt wird.

Charakter

Alle Merkmale eines klassischen Merlot mit reifen Pflaumen und erdigen Noten, die von einem mineralischen Kern getragen und mit reifer Erdbeere, Walduntermholz, einem Hauch von Schokolade und dunklen schwarzen Beeren mit Noten von Karamell und Eichenholzgewürz ergänzt werden. Der herzhaft Gaumen ist umhüllt von süßer, attraktiver Eiche mit deutlich salzigem Rand. Mittelkräftig, frisch mit guter Säurestärke und sauber im Abgang.

Trinkempfehlung

Harmoniert sehr gut zu gegrillten oder geschmorten dunklem Fleisch