

# Produkt-Datenblatt

## ROTWEINE



### Ernie Els Big Easy Magnum - 2018

Artikelnummer:	7760
Jahrgang:	2018
Produzent:	Ernie Els
Region:	Western Cape
Alkoholgehalt:	14.5 %
Abfüllung:	150 cl
Trinkbar von:	2020 - 2030
Traubensorten:	Shiraz / Syrah Cabernet Sauvignon Viognier Mourvèdre Cinsault Grenache

Keine Bewertungen vorhanden.

~~CHF 49.90~~

**CHF 39.90**

inkl. MwSt CHF 2.85

#### Vinifikation

Big Easy, ist der Spitzname von Golfprofi und Tiger Woods-Bezwinger Ernie Els. Den gleichen Namen trägt auch sein Spitzenrestaurant in Stellenbosch. Dort – und nur dort – wurde der in französischen und amerikanischen Eichenholzfässern gereifte Wein »Big Easy« seit der Eröffnung 2008 angeboten. Der kräftige Tropfen wurde so populär, dass Ernie Els beschloss, ihn weit über die Grenzen Südafrikas bekannt zu machen. Die Trauben stammen aus der Region Helderberg, teilweise aus verschiedenen Regionen in Stellenbosch und aus Wellington. Die Trauben wurden am frühen Morgen von Hand geerntet. Auf dem Sortiertisch wurden alle überschüssigen Stängel und minderwertigen Beeren sorgfältig entfernt. Die Trauben wurden mit einem Bucher Entstieler sanft entstielt und leicht gequetscht. Die Gärung erfolgte in offenen Edelstahltanks, wobei dem Saft Hefe WE 372 zugesetzt wurde. Die Weine wurden 5 mal täglich von Hand gepumpt und gestanzt, um eine maximale Farbextraktion aus den Schalen zu gewährleisten. Nach der Hauptgärung betrug die Mazerationszeit 10 - 16 Tage vor der Pressung. Jede Sorte wird einzeln in Eichenfässern gereift (mikroveredelt), bevor sie gemischt und schließlich abgefüllt wird. Insgesamt reifte der Wein 14 Monate zu 80% in 300 Liter Fässer aus französischer Eiche und 20% in 300 Liter Fässer aus amerikanischer Eiche.

#### Charakter

Leuchtendes Rot; Zeigt im Duft viel frische Beerenfrucht mit dunkler Schokolade und feinen Karamell- und Würznoten. Am Gaumen mit schönem, fruchtigem Auftakt, gut eingebundene Tannine und delikate Eichenholzaromen. Gut strukturiert mit Eleganz. Der Big Easy ist ein Wein der bereits in jungen Jahren viel Freude bereitet.

## **Trinkempfehlung**

Trinkt sich sehr gut zu kräftigen Fleischspeisen mit Lamm, Rind oder Wild.