

# Produkt-Datenblatt

## ROTWEINE



## Ernie Els Signature Blend Magnum - Gereift - 2006

Artikelnummer:	7758
Jahrgang:	2006
Produzent:	Ernie Els
Region:	Stellenbosch
Alkoholgehalt:	14.9 %
Abfüllung:	150 cl
Trinkbar von:	2020 - 2027
Traubensorten:	Cabernet Sauvignon 65% Merlot 20% Petit Verdot 5% Malbec 5% Cabernet Franc 5%

Wine Spectator

92 Punkte

**CHF 289.00**

inkl. MwSt CHF 21.65

### 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 20 Monate in 300 Liter französischen Eichenfässern wovon 50% neues Holz waren.

### Charakter

Der 2006 Ernie Els Signature erzielt fast ein Hole in One. Er hat ein sehr sinnliches, harmonisches Bukett mit dunkelroten Früchten, Mokka, Zedernholz und einem Hauch von Tabak, während der Gaumen wunderbar ausgewogen ist mit seidenweichen Tanninen. Der Alkoholgehalt von 14,7% ist im Abgang kaum wahrnehmbar, wobei Noten von Orangenschale den langen Abgang beleben.