

Produkt-Datenblatt

ROTWEINE



Ernie Els Big Easy - KILLER DEAL - Ab 6 Flaschen 16.90 Pro Flasche - 2020

Artikelnummer:	9519
Jahrgang:	2020
Produzent:	Ernie Els
Region:	Western Cape
Alkoholgehalt:	14.5 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2022 - 2032
Traubensorten:	Mourvèdre 5% Shiraz / Syrah 60% Grenache 5% Cabernet Sauvignon 20% Cinsault 5% Viognier 5%

Platter's	4 Sterne
WINEMAG SA	91 Punkte
Decanter	90 Punkte

~~CHF 24.90~~

CHF 19.90

inkl. MwSt CHF 1.49

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

Auf der Basis von Syrah finden wir viele tiefrote und schwarze Beerenfrüchte, mit lebhaften Gewürznoten und blumigem Duft von Cinsault und Grenache. Der Cabernet Sauvignon fügt etwas Graphit und Noten von frisch gepflügter Erde hinzu. Der Gaumen ist voll von kühlen Früchten, die von Gewürzen aufgepeppt werden und eine saftige, kräftige und doch knackige Frische aufweisen. Die Tannine verleihen dem Wein Länge und Struktur und führen zu einem geradlinigen und schönen Ausklang. Es gibt eine gute Mischung aus fokussierten Tanninen, eleganter Zedernholz-Würze und frischem Fynbos-Auftrieb, die für eine clevere Mischung sorgt, die sehr gut funktioniert und ein nahtloses Zusammenspiel von schönen, duftenden Blumen und feiner, saftiger Frucht darstellt.

Trinkempfehlung

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