

# Produkt-Datenblatt

## ROTWEINE



### Ernie Els Big Easy Magnum - HAMMER DEAL - In Einer Schönen Geschenkbox - 2021

Artikelnummer:	10044
Jahrgang:	2021
Produzent:	Ernie Els
Region:	Stellenbosch
Alkoholgehalt:	13.8 %
Abfüllung:	150 cl
Trinkbar von:	2023 - 2033
Traubensorten:	Grenache 5% Shiraz / Syrah 60% Viognier 6% Cabernet Sauvignon 19% Mourvèdre 6% Cinsault 4%

WINEMAG SA 91 Punkte  
Platter's 4 Sterne

~~CHF 59.00~~

**CHF 39.00**

inkl. MwSt CHF 2.92

#### 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 Rebsorten Shiraz, Cabernet Sauvignon, Mourvèdre, Grenache, Cinsault und Viognier stammen aus ausgewählten Weinbergspartellen auf dem Helderberg in der Appellation Stellenbosch. Die typischen Böden des Helderbergs sorgen für ein reichhaltiges Gewicht im mittleren Gaumenbereich, das dem Wein eine außergewöhnliche Tiefe und Fruchtigkeit verleiht. Die Höhenlage von etwa 250 Metern über dem Meeresspiegel und der kühlende Einfluss des nur 15 Kilometer entfernten Atlantiks verlängern die Reifezeit um bis zu 3 Wochen, was zu einer schönen phenolischen Reife führt. Die Trauben wurden in den frühen Morgenstunden geerntet, wenn die Temperaturen am kühlgsten sind, bevor sie entrappt und optisch sortiert wurden. Der Shiraz wurde teilweise als ganze Traube vergoren, um die Komplexität des Geschmacks zu unterstützen. Die verbleibenden ganzen Beeren wurden dann in offenen Tanks und Terrakotta-Amphoren vergoren, in denen regelmäßig umgepumpt oder abgestochen wurde, um ein harmonisches Gleichgewicht zwischen Farbe, Geschmack und Tanninauszug aus den Schalen zu erhalten. Während des gesamten Gärungsprozesses wurde darauf geachtet, dass die natürlichen Aromen und Geschmacksstoffe erhalten blieben und bei Bedarf hervorgehoben wurden. Nach der ersten Gärung erfolgte in einigen Gefäßen eine längere Mazeration. Jede Sorte wurde unabhängig voneinander in Eichenfässern oder Amphoren ausgebaut, ein Prozess, der als Mikro-Vinifikation bekannt ist, bevor der Verschnitt und die Abfüllung erfolgten.

## Charakter

Rubinrot mit einem Buquet von Hibiskus, Crème de Cassis, roten Beeren und Blaubeeren, die mit weißem Pfeffer gewürzt sind. Es gibt auch frische Kräuter: Lorbeer und Salbei, die in den Duft von frischem Regen übergehen. Das würzige und seidige Aroma der Sorte Shiraz entfaltet sich am Gaumen zu einem opulenten Geschmack von Pflaumenpudding mit Nelken, purpurnen Waldbeeren und einem strukturierten Cabernet-Grundgerüst. Super saftig und geladen. Papierfeine Tannine streichen über eine zitronige, spritzige Säure im Abgang, der zu gleichen Teilen hell und appetitlich trocken ist. Hervorragende Trinkbarkeit, ohne an Konzentration einzubüßen.

## Trinkempfehlung

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