

Produkt-Datenblatt

ROTWEINE



Ernie Els Cabernet Sauvignon Major Series - KILLER DEAL - Ab 6 Flaschen 22.90 Pro Flasche - 2021

Artikelnummer:	10402
Jahrgang:	2021
Produzent:	Ernie Els
Region:	Stellenbosch
Alkoholgehalt:	13.9 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2024 - 2034
Traubensorten:	Cabernet Sauvignon 100%

WINEMAG SA	93 Punkte
Platter's	4.5 Sterne
Decanter	95 Punkte

CHF 29.90

inkl. MwSt CHF 2.24

Vinifikation

Der Cabernet Sauvignon wächst an den warmen Nordhängen der Helderberg-Region innerhalb der Stellenbosch-Appellation. Die Böden von Hutton Clovelly weisen einen hohen Kiesgehalt auf, der dem Wein ein reichen mittleren Gaumen verleiht und eine außergewöhnliche Tiefe und Frucht. Mit einer Höhe von ca. 250 Metern über dem Meeresspiegel und dem kühlenden Einfluss des nur 15 Kilometer entfernten Atlantischen Ozeans verlängert dies die Reifezeit um bis zu 3 Wochen, was zu einer schönen phenolischen Reife führt. Verschiedene handgepflückte Trauben der verschiedenen Cabernet-Sauvignon-Klone, wie sie auf dem Weingut gepflanzt wurden, kommen in die Kellerei. Es wird sehr sorgfältig darauf geachtet, dass alle Klone aus den verschiedenen Blöcken getrennt gehalten werden. Die Trauben werden sortiert, entrappt und die Beeren werden über eine optische Sortierung nochmals ausgelesen. Die ganzen Trauben werden in offenen Tanks vergoren. Intermittierendes Umpumpen und Punch-Downs sorgen dafür, dass den Beeren die richtigen Aromen, Düfte und Tannine entzogen werden. Alle Fermentationen werden während der Gärung akribisch überwacht, um sicherzustellen, dass das richtige Gleichgewicht zwischen Frucht und Tanninen erreicht wird. Nach der primären Gärung werden einige Tanks bei Bedarf einer längeren Mazeration unterzogen. Jede klonale Partie Cabernet wird vor der Assemblage separat in Eichenfässern gereift (mikroviniiziert). All diese verschiedenen Partien und die verschiedenen Charakteristika der Cabernet-Klone bilden das endgültige Cuvée des Cabernet Sauvignon. Der Wein reifte für 18 Monate in 300-Liter Fässer aus französischer Eiche (30%) neu und eine kleine Charge (10%) für 11 Monate in Terrakotta.

Charakter

Tief leuchtende Pflaume. Sandelholz und Zedernholz grüßen und entfalten sich wie die Seiten eines alten Buches zu Tinte, Pflaume, Teeblatt mit einem Ausbruch von frischen Veilchen. Am Gaumen zeigen sich der energische Fokus und die Reinheit der Cassisfrucht dieses überdurchschnittlich kühlen Jahrgangs. Ein Rückgrat aus kühler, mineralischer Säure bestätigt dies und fungiert als erfrischender Ballast für die Saftigkeit von schwarzen Johannisbeeren, dunklen Kirschen und einem Schwall spritziger Granatäpfel. Die saftige, saubere Frucht wird von seidigen Tanninen umspielt, die sich schichten und in einem raffinierten, trockenen Abgang auflösen.

Trinkempfehlung

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