

Produkt-Datenblatt

ROTWEINE



Ernie Els Proprietor's Blend - 93 Robert Parker - KILLER DEAL - Ab 6 Flaschen 29.- Pro Flasche - 2018

Artikelnummer:	10405
Jahrgang:	2018
Produzent:	Ernie Els
Region:	Stellenbosch
Alkoholgehalt:	14.3 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2024 - 2034
Traubensorten:	Cabernet Sauvignon 60% Shiraz / Syrah 20% Merlot 5% Cabernet Franc 5% Petit Verdot 5%

Robert Parker	93 Punkte
WINEMAG SA	94 Punkte
Platter's	4.5 Sterne
Decanter	90 Punkte

~~CHF 39.00~~

CHF 32.90

inkl. MwSt CHF 2.47

Vinifikation

Der Proprietor's Blend ist eine Assemblage aus sechs Rebsorten, die auf dem Grundstück angebaut werden. Diese Weinberge wachsen an den warmen, nach Norden ausgerichteten Hängen der Helderberg-Region innerhalb der Stellenbosch-Appellation. Diese besonderen Sorten gedeihen unter diesen Bedingungen und ergeben reiche, vollmundige Rotweine. Mit einer Höhe von ca. 250 Metern über dem Meeresspiegel, zusammen mit dem kühlenden Einfluss des Atlantiks, kann die Reifezeit verlängert werden, was zu Weinen mit phenolischer Reife führt. Die Trauben werden in der Kühle des frühen Morgens von Hand geerntet. Ganze Beeren werden in offenen Tanks und Fässern mit intermittierendem Umpumpen und Abstechen vergoren, um eine Balance zwischen Geschmack, Farbe und Tanninextraktion aus den Schalen zu gewährleisten. Alle Gärungen werden akribisch überwacht, um sicherzustellen, dass alle natürlichen Aromen und Geschmacksstoffe erhalten bleiben. Nach der Primärgärung werden einige Tanks einer verlängerten Mazeration unterzogen. Jede Sorte wird vor dem endgültigen Verschnitt separat in Eiche gereift. 18 Monate lang gereift in 300-Liter-Fässern aus französischer Eiche (30% neu).

Charakter

Intensiver Graphit, umrandet von dunkler Schokolade und schwarzer Pfefferwürze; diese intensiven Aromen umhüllen schwarze Kirschen und Pflaumen. Am Gaumen ziehen sich Bänder aus saftigen schwarzen und roten Kirschen über eine feinknochige Struktur, die Tannine, fein und weich, wickeln sich wie Seide um diese Dichte. Von diesem herzhaften Geschmack werden Pflaumen und Johannisbeeren in den tieffruchtigen und pfeffrigen Abgang gezogen.

Trinkempfehlung

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