Wir läuten den Sommer mit einem rosaroten Neuzugang und drei Klassikern aus unserem Rosé-Sortiment ein.

Andrew Gunn von **IONA** hat schon oft bewiesen, dass er zu den Besten seiner Zunft gehört. Sein Chardonnay ist Legende und sein Pinot Noir gehört zu den besten Südafrikas. Jetzt hat er sich dem alles anderen als leichten Unterfangen

gewidmet, einen Wein für alle Tage zu keltern - einen, der sich richtig gut trinken lässt, nicht zu schwer und nicht zu leicht ist, der nicht fordert aber auch nie banal ist, der gut zum Essen passt, aber auch alleine gute Figur macht, kurz: einen Trinkwein mit richtig Qualität.

Herausgekommen ist der **SOPHIE LE ROSE**, ein quicklebendiger, spielerischer und einladender Rosé, der Zitrus-, Erdbeer- und Kirscharomen in die Nase zaubert und schlank, kühl und erfrischend genau die richtige Antwort auf heiße Sommernachmittage gibt.

Wie gut Rosé in Südafrika funktioniert, hat davor auch schon **SARONSBERG** bewiesen. Der **PROVENANCE ROSÉ** wird ausschließlich aus Shiraz gekeltert, wobei den früh abgepressten Trauben zum Schluss auch noch ein kleiner Teil roter Shiraz hinzugefügt wird. Das ergibt dann in Summe einen hellrosa Wein, der in der Nase Rosenblüten und Kirschen offeriert und diese am Gaumen um mineralische Noten und langanhaltende und erfrischende Zitrusaromen ergänzt.

Als Stillwein boomt Rosé mittlerweile seit gut 10 Jahren, in prickelnden Versionen war er auch davor schon äußerst populär. Vorreiter in Sachen rosa Sprudel in Südafrika war einmal mehr Graham Beck, der bereits vor drei Jahrzehnten Pinot Noir Trauben („for complexity and length of flavour") und Chardonnay („for fruit and elegance") vereinte und sie über mehrere Jahre hinweg in der Flasche ausbaute.

GRAHAM BECK´S BRUT ROSÉ ist elegant, vielschichtig und ausdrucksstark. Er duftet nach Grapefruit und Granatapfel, Zitrusnoten und weiße Blüten. Die feinperlige Kohlensäure harmoniert mit einer lebendigen Säure, der Körper ist elegant, der Abgang präzis und mineralisch.

ANTHONIJ RUPERT. Die Reben wachsen in einem Weingarten in Elandskloof, einem einsamen Tal auf über 800 Metern Höhe. Die damit einhergehende Kühle spürt man bei jedem Schluck. Beide Rebsorten wandern nach ein paar Monaten im Stahltank zur Zweitgärung in die Flasche und verbringen dort zwei Jahre auf der Hefe. Rote Beeren und Limetten machen schon in der Nase Freude. Die feine Perlage und die cremige aber animierende Textur sorgen dafür, dass der Trinkspaß am Gaumen nochmals gesteigert wird.

Alle vier Weine eignen sich als Begleiter durch laue Sommerabende und sind zudem perfekte Begleiter zu Salaten, Barbecues und Fisch.

Ich freue mich über Ihre Bestellung!

Ihr Paul Seeberger – capewine

Ich freue mich über Ihre Bestellung!

Ihr Paul Seeberger – capewine

www.capewine.at