



Neue "Flaggschiffe" in Weiß und Rot - Teil I

Einmal im Jahr, meistens dann, wenn es bei uns dunkel, kalt und nass wird, breche ich nach Südafrika auf. Ich besuche dann Winzer, mit denen ich seit langem Freundschaften pflege und deren Weine sich seit Jahren in meinem Sortiment befinden und andere, die ich nicht kenne, aber gerne kennenlernen möchte. So habe ich sukzessive das Land und seine Menschen entdeckt, viele Geschichten gehört und noch mehr Weine probiert. Das war auch in diesem Winter nicht anders. Und wenn ich schon nicht die Schönheit des Landes und die Leidenschaft der Winzer nach Vorarlberg zurückbringen kann, so doch wenigstens Weine, die davon erzählen.



Neue Weine aus dem Weingut Org de Rac

[Org de Rac](#) liegt am Rande von Swartland, einer erbarmungslos heißen Region, die in den letzten 20 Jahren mehr als nur einen spannenden Winzer hervorgebracht hat. Die 43 Hektar Rebflächen, die Org de Rac in die Erde des Piketbergs setzte, werden **ausnahmslos biologisch** bearbeitet. Klima und Vegetation erinnern ein wenig an die wärmsten Zonen

Europas, an die Mancha in Spanien oder Kalabrien im Süden Italiens, weshalb man auf Org de Rac auch versucht, die kühleren Flächen für den Weinbau zu reservieren.

Der natürlichen Herangehensweise und der Idee, möglichst wenig zu intervenieren, vertraut man auch im Keller. Anders als sonst üblich setzt man bei der Vergärung vor allem auf wilde Hefestämme und baut vorwiegend in gebrauchten Holzfässern aus.

Dem [Cabernet Sauvignon](#) passen die kühleren Bedingungen hoch oben am Piketberg, wo sich die intensive Frucht und Würze mit der eminenten Kraft und dem saftigen Gerbstoff der Sorte vereinen. Schwarzen Beeren stehen Minze und Tabak zur Seite, das Finish ist stoffig und animierend.

Org de Rac's [Merlot](#)-Interpretation steht exemplarisch für den kraftvollen Typus der Sorte. Das Lesematerial ist perfekt, die Trauben sind reif, gesund und aromatisch, das Tannin ist weich und geschmeidig, die Textur saftig, kompakt und mundfüllend. Schoko, Kokos und Beeren begleiten den Wein über den Gaumen. Das Trio komplett macht der [Syrah](#), der sukzessive Pfeffer, Brombeeren, Bitterschokolade, schwarze Oliven und Lakritze preisgibt. Die kargen Hänge am Piketberg, die dezidiert biologische Herangehensweise, die penible Laubarbeit und die selektive Handlese sorgen zudem für zupackendes Tannin, eine dicht und fokussierte Textur und einen kraftvollen Körper.



Die neuen Weine aus der Kellerei Steenberg

Herkunft und Handschrift des Winzers vereinen auch die beiden neuen Weine von [Steenberg](#). Beide reizen das ganze Potenzial dessen aus, was in ihren Sorten und Böden steckt und zeigen dabei doch auch das ganze Können und die Erfahrung von John Loubser, einem der besten Kellermeister Südafrikas.

Die [Steenberg Catharina Cuvée](#) ist das rote Aushängeschild des Weinguts. Dafür werden nach der Vinifikation die besten Fässer des Jahrgangs eruiert und miteinander cuvettiert. Gemeinsamer Nenner ist einzig die Tatsache, dass es sich immer um Merlot, Cabernet Sauvignon und Shiraz handelt, wobei jahrgangsbedingt die prozentuale Zusammensetzung

wechseln kann. Catharina vereint Waldbeeren, Gewürznelken und feine Kräuternoten und addiert am Gaumen noch Oliven und rauchige Noten hinzu.

High-End Weißweine sind in Südafrika eher dünn gesät, umso erfreulicher ist es, dass es bei Steenberg nun den [Magna Carta](#) gibt, ein Monument aus Sauvignon Blanc und Semillon, der es mit den besten Weißweinen der südlichen Hemisphäre aufnehmen kann. Weißem Pfeffer, Holunderblüten, Limetten-, Eukalyptus- und Grapefruitnuancen in der Nase stehen Cremigkeit und Substanz am Gaumen gegenüber und ein Potenzial, das vorsichtig geschätzt bei mindestens 10 Jahren liegen sollte.

Wem das bisher Gebotene noch zu wenig ist, für den folgen in wenigen Tagen die Flaggschiffe von Anthonij Rupert, einer der Ikonen der südafrikanische Weinwelt. - Und JA - auf unserer Website im Online-Shop können die hier vorgestellten neuen Flaggschiffe und auch die von Anthonij Rupert bereits bestellt werden!

Ihr Paul Seeberger - capewine