Richard Kershaw, das steht fest, macht **Weine für Fortgeschrittene.** Weine, über die man, wenn man denn will, nachdenken und sprechen kann, wobei der größte gemeinsame Nenner der zu sein scheint, dass es sich um **Meisterwerke** handelt. Kompliziert sind sie seine Weine vor allem deswegen, weil er sich nicht damit zufrieden gibt, einfach nur große Weine zu keltern, sondern weil er versucht, sämtliche beeinflussende Details einzufangen, und sie in seinen Weinen präzis wiederzugeben: den Boden genauso wie das Klima und den Jahrgang, die Rebsorte und – das ist außergewöhnlich – auch die Wahl der Klone.

Wobei es Sinn macht erst kurz über das Terroir zu sprechen. Das ist in **ELGIN** so kühl wie nirgendwo sonst in Südafrika. Wir befinden uns im äußersten Süden des Kontinents, dort wo sich zwar **Pinguine im Wasser** wohlfühlen, Menschen allerdings nicht mehr. Die Kälte des Ozeans wird durch die Höhenlagen der Weingärten zusätzlich verstärkt und auch wenn man tagsüber oft im T-Shirt arbeitet, lohnt es sich für die späten Nachmittagsstunden den Pullover dabeizuhaben.

TOP 10 CHARDONNAY & drei Klone, die doch nicht gleich sind

Seinem **Chardonnay** geben diese natürlichen Voraussetzungen genau die richtige Textur und Spannung. Das sieht auch der **Decanter,** Englands Vorzeigemagazin in Sachen Wein so und hat ihn folglich zu den **10 besten Chardonnays** außerhalb des Burgunds gewählt - **weltweit.** Spontan und mit den Kämmen vergoren, wird zudem eine feine Gerbstoffstruktur betont, die gemeinsam mit der vitalen Säure ein Gerüst bildet, das, komplex und vielfältig, erst rauchigen Aromen eine Bühne bietet. Melonen-, Apfel- und Honignuancen gesellen sich sukzessive dazu und werden von steinig-mineralischen Noten ergänzt. Das Holz ist bestens integriert und am Gaumen im Verbund mit dem langen Hefekontakt für eine feine Cremigkeit verantwortlich. Die Aromen sind klar und präzis, der Abgang ist saftig und ausbalanciert. Die Lebenserwartung liegt definitiv im zweistelligen Bereich.

Das tut sie auch bei **all den drei Weinen**, die Richard zu einem der außergewöhnlichsten Projekte im südafrikanischen Weinbau vereint, dem **Chardonnay Deconstructed Set**. Dabei keltert er aus drei unterschiedlichen Chardonnay-Klonen drei Weine, die ganz speziell zu ihrem jeweiligen Terroir passen und die vielen Facetten aufzeigen, die mit zur großartigen Reputation der Rebsorte beitragen. Klone im Weinbau sind übrigens genetisch identische Pflanzen, die durch spontan auftretende Mutationen langsam aber stetig von der Ausgangsrebe abweichen und bestimmte Attribute aufweisen.

In aller Kürze ist der **Lake District Bokkeveld Shales CY 95 Chardonnay** ein aromatisch vielseitiger, straff strukturierter Wein, der weißes Steinobst mit kühler Mineralik vereint (John Platter 5 Sterne). Der **Groenland Mountain Bokkeveld Shales CY 548** (Platter 4,5) Chardonnay punktet dagegen mit Zitrus- und Blütengeruch, Steinen und Steinobst und ist der strengste und geradlinigste der drei. Ein wenig nussig und einen Tick duftiger präsentiert sich der **Groenland Mountain Koffieklip CY 96 Chardonnay**. Dazu kommen Orangennoten, ein kühle aber kompakte Textur und ein langer und nachhaltiger Abgang (Platter 4,5)

22H & 9C: SYRAH CLASSIC & DECONSTRUCTED

Cabernet würde sich in diesem Umfeld nicht mehr wohlfühlen, für **Syrah** allerdings gibt es keine besseren Verhältnisse. Zumindest für Syrah, so wie ihn sich Richard Kershaw vorstellt: mit Spannung, Druck, Vitalität und Säure, fordernden Tanninen, einem dichten, straffen und konzentrierten Körper, **saftiger, frischer**

Frucht, Pfeffer & Power und einer präzises, geradlinigen und mineralischen Struktur. Dafür überlässt er nichts dem Zufall. Weder im Weingarten, wo fast alles per Hand erledigt wird, noch im Keller, wo jede einzelne Beere ein letztes Mal überprüft wird, ehe sie via Schwerkraft in einem Holzgärständer landet. Dort wird sie dann spontan vergoren und nach 23 Tagen abgepresst, um danach in handgefertigten französischen Fässern über 15 Monate ihr perfektes Gleichgewicht zu finden. **Richards klassischer Syrah** ist so gemacht und schmeckt auch genauso so wie gerade eben beschrieben.

Doch dann keltert er auch noch eine kleine Sonderedition das **„DECONSTRUCTED SYRAH SET“**, zwei unterschiedliche Syrah, die es nur im Duo gibt und die ganz spezifisch zwei **Syrah-Klone** und ihre Unterschiede in den Vordergrund rücken. Der **Lake District 9C Syrah** beeindruckt vor allem mit Eleganz, Balance und einem subtilen Aroma, das weißen Pfeffer, Veilchen, Lavendel, Pflaumen und Salz vereint und sich durch Frische und Dynamik auszeichnet. Der **Lake District 22H Syrah** wächst nur einen Steinwurf davon entfernt und ist doch ganz anders. Der 22H ist ein Klon, der wesentlich weniger Ertrag liefert und folglich konzentriertere und opulentere Weine ergibt. Die Aromen sind dunkler, der Pfeffer ist schwarz statt weiß, die Frucht im Heidelbeer- und Brombeerbereich anzusiedeln und auch fleischige Noten tragen ihren Teil zum Geschmacksbild bei. Beeindruckend sind sie beide – das sieht auch John Platter, Südafrikas Chefkritiker nicht anders, der beiden Weinen 4,5 von 5 möglichen Punkten gibt.

PS: beide SETS gibt es jeweils nur 250 Mal – weltweit.
Ich verfüge folglich nur über eine **äußerst limitierte Menge.**

AKTION:

Bei Bestellung mit einem Wert von mindestens € 200,00 gibt es einen Gutschein in Höhe von € 25,00 abziehbar bei der nächsten Bestellung.

Begrenzt bis 31. Mai 2017

Ihr Paul Seeberger - capewine

www.capewine.at