

CAP CLASSIQUE - DER BOOM DER BUBBLES

[View this email in your browser](#)

# CAPE WINE



## Cap Classique: DER BOOM DER BUBBLES

### CAP CLASSIQUE - DER BOOM DER BUBBLES

**1. September ist Cap Classic Day!**

**In Südafrika perlt und moussiert es ohne Unterlass. Die Methode Cap Classique haben sich über die vergangenen 50 Jahre von lokalen Experimenten zu einem globalen Phänomen entwickelt. Grund genug für die Wein-Community Südafrikas – zu der wir uns auch zählen – am 1. September den Cap Classique Day zu feiern und die Korken knallen zu lassen.**

Schaumweine nach dem Vorbild der Champagne wurden in Südafrika erstmals 1971 produziert. Schnell verstanden die damaligen Pioniere des flaschenvergorenen Sprudels, dass sie damit eine Tür aufgestoßen hatten, hinter der sich eine Welt an Möglichkeiten auftat. Die klimatischen Bedingungen erwiesen sich als ideal. Dank atlantischer, oft von arktischen Strömungen beeinflusster Luftmassen, verfügte man vor allem in küstennahen Regionen über Voraussetzungen, die jenen in Nordfrankreich nicht unähnlich waren. Und auch wenn man die dort typischen Kreideböden rund um Kapstadt lange suchen kann, lieferten Granit, Schiefer und Sandstein gleichfalls eine geologische Basis, die sich speziell für Chardonnay und Pinot Noir – den beiden wichtigsten Rebsorten für Cap Classique – bestens eignete.

Richtig ernst wurde es ab 1992, als sich eine Handvoll gleichgesinnter Winzer zusammentat und die Cap Classique Producers Association ins Leben rief. Das war ein wegweisender und gleich aus mehreren Gründen wichtiger Schritt: Zum einen gab man sich ein bis heute verbindliches Regulativ, zum anderen zeigte man, dass man gewillt war zusammenzuarbeiten, um immer besser zu werden. Nach nunmehr 31 Jahren schöpfen die mittlerweile knapp 50 Mitglieder aus einem immensen Repertoire an Erfahrung und Wissen – wobei man sich, wie bei **Graham Beck**, nicht auf den Lorbeeren ausruht. Vielmehr wird dort, trotz unzähliger Auszeichnungen, weiter an der Qualitätsschraube gedreht: Bestes Beispiel dafür ist die im letzten Jahr eingeführte Nachtlese, durch die die Aromen in den Trauben klar und die Säure hoch bleiben.

**Mit seinen Weinen in den Cap Classique Day zu starten, ist definitiv kein Fehler, weshalb wir gleich drei Cap Classique von ihm dafür ausgewählt haben.**



Erster im Trio ist die [Cuvée Clive 2018](#), die auch in diesem Jahr wieder zum besten Schaumwein Südafrikas gekürt wurde. Aus 95 Prozent Chardonnay vinifiziert bietet sie das Maximum an Graham Becks Kelterkunst. Sie riecht nach reifen Zitronen, Steinobst, Mandeln, Ingwer und frischen Äpfeln und vereint am Gaumen zupackende Säure mit einem eleganten Körper und einem langen und vielschichtigen Finish.

Ganz großartig präsentiert sich derzeit der [Blanc de Blancs 2018](#), ein reinsortiger Chardonnay, der nach gut vier Jahren in der Flasche in der Nase an Brioche, Limetten und frische Äpfel erinnert, während am Gaumen eminente Frische und Vitalität mit einer hefigen Cremigkeit Hand in Hand geht.

Gleichfalls in Topform ist der [Pinot Noir Rosé 2017](#), der ebenfalls vier Jahr auf der Hefe in der Flasche verbrachte. In dieser Zeit entwickelte er Aromen, die an reife Heidelbeeren, Himbeeren und weiße Blüten erinnern. Die Textur ist samtig und überaus lebendig.



In der gleichen Liga wie die Cuvée Clive spielt die [Privat Cuvée L'Ormarins 2015](#) aus dem Hause **Anthonijs Rupert**. Auch darin gibt Chardonnay den Ton an. Nach 88 Monaten auf der Hefe offeriert sie in der Nase Aromen, die reife rote Beeren, Kipferln, frische Pfirsiche, Zitruszesten und ein wenig Honig suggerieren. Winzig kleine Bläschen verleihen dem Wein Dynamik, Vitalität und Temperament. Ein prickelndes Monument der südafrikanischen Schaumweinszene!

Vom selben Terroir – Weingärten in über 700 Metern Höhe – stammt auch Ruperts [L'Ormarins Blanc de Blancs 2016](#). 100 Prozent Chardonnay sorgen für eine quicklebendige Säure und feinziselierte Aromen – wie eine frische Meeresbrise, in die sich Grapefruitaromen, grüne Apfelnoten und ein feiner Hefeton mischen.

Viele Jahre Erfahrung und Fingerspitzengefühl in Sachen Sparkling Wines hat man auch bei **Steenberg** in Constantia bei Kapstadt. Ihr [1682 Pinot Rosé NV](#) profitiert von großen Tag-Nacht-Temperaturunterschieden. Sie halten die Säure hoch und garantieren feine Aromen, die an wilde Erdbeeren und getoastetes Weißbrot erinnern.



© stock.adobe.com

**UNSER ANGEBOT** (gültig bis 15. September 2023)

**Bestelle 6 und bezahle nur 5!**  
**Bestelle 12 und bezahle nur 11!**  
Keine Versandkosten!

**Und jetzt: Lassen Sie die Korken knallen!**  
**Zum Wohl!**

Ihre Susanne und Michael Bode – Capewine  
[www.capewine.at](http://www.capewine.at)

Copyright © 2023 Capewine, All rights reserved.

[unsubscribe from this list](#) [update subscription preferences](#)

