

Grillen, was das Zeug hält!

[View this email in your browser](#)

If you open this newsletter in your browser you can translate it into any language you need!
Use this great opportunity!



Hallo &&First Name>> &&Last Name>>!

Südafrikaner grillen für ihr Leben gern. Morgens, mittags und abends und quer durch alle Schichten. Sie grillen so oft und so

viel, dass sich ein eigenes Wort dafür entwickelt hat: Braai, was auf Afrikaans ganz einfach „braten“ bedeutet. Auf den Grill kommt quasi alles, was krecht und fleucht – Kudus und Springböcke, Boerewors und sosaties, Meeresfische, Flusskrebse und Garnelen, Maiskolben, Süßkartoffeln und vieles mehr.

Allzu große Unterschiede zum klassischen Barbecue gibt es nicht. Wichtig beim Braai ist jedoch, dass ausnahmslos mit Holz gegrillt wird – vorzugsweise mit dem des Kameldornbaums, da es länger glüht und man folglich länger zusammenhocken, essen und, nicht unwesentlich, trinken kann.

Kameldornbaumholz habe ich leider nicht, dafür aber ein halbes Dutzend Weine, die jede Art von Grillerei bestens ergänzen. Für Fische und allerlei Gemüse bieten sich beispielsweise der **Constantia Glen [Sauvignon Blanc](#)** und der [Aristargos](#) von **David & Nadia** an.

Der **Aristargos 2016** ist eine Cuvée aus fünf weißen Rebsorten (Chenin Blanc, Viognier, Clairette, Semillon und Roussanne). Die Rebstöcke dafür sind alt und wachsen auf einem kahlen Bergterrain in Buscherziehung. Spontan vergoren und in 300 Liter Fässern gereift, bestimmen erst Blüten das Aromaprofil, danach kommen noch Pfirsich- und Orangennoten hinzu. Die Textur ist vielschichtig, weich und cremig mit einem feinen Säurekick, der Körper unbeschwert und elegant.

Während sich der [Aristargos](#) eher für fleischige Meeresfische und Garnelen eignet, spielt der [Sauvignon Blanc 2019](#) von **Constantia Glen** seine Vorzüge vor allem bei Felchen, Saiblingen und Forellen, gegrillten Tomaten und Paprikas und begleitenden Salaten aus. Akribisch über drei Wochen per Hand gelesen, ist er frisch, klar, präzise und mineralisch, mit Aromen, die Brennessel, Paprika und Holunderblüten suggerieren. Beide Weine schlagen sich übrigens auch mit Schweinsbratwürsten bestens.



Zwei großartige Allrounder bauen eine Brücke hin zu weiteren Grillklassikern. Da ist zum einen der [MCC Rosé Vintage 2014](#) von **Graham Beck**. Der ist – reif, animierend, rotbeerig – nicht nur zum Anstoßen und als Aperitif sein Geld wert, sondern auch als formidabler Begleiter zu gut durchgebratenen Hühnern, Schweinefilet und kurz gegrilltem Thunfisch. Alternativ dazu bietet sich der [Pinot Noir 2018](#) von **Creation** an, der sich dank seiner Eleganz und Finesse gleichfalls ideal zu (Meeres-)Fisch und Geflügel macht, sich aufgrund seiner intensiven roten Fruchtnoten aber auch ausgezeichnet mit exotisch gewürzten Gerichten, Lamm oder Grillkäse (Halloumi, Camembert) verträgt.

Wer am liebsten Burger, Koteletts und T-Bone Steaks auf den Grill wirft, der sollte möglichst zu etwas kräftigeren Begleitern greifen. Den [Seismic Rooi](#) von **Saronsberg** beispielsweise: Aus Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Malbec und Petit Verdot gekeltert, kontert er den blutigsten Konsistenzen mit intensiver Frucht, tiefer Würze, Vanille, Pfeffer und enormer Power. Oder aber die **Windmeul Shiraz Reserve 2016**: Mit 15% Alkohol, kräftigem Gerbstoff und einem stoffigen und saftigen Körper kein Kind von Traurigkeit hat sie zudem dunkle Beeren, Zwetschken, Tabak und Lakritze in ihrem Aromatalon.

AKTION:

Bis zum 17. August 2020 gibt es auf die im Newsletter 144 erwähnten Weine 10% Rabatt. (Mindestabnahme 12 Flaschen, auch gemischt!)

- Nützen Sie dieses einmalige Angebot!

Viel Spaß beim Grillen wünscht Ihnen

Ihr Paul Seeberger – capewine

www.capewine.at

Copyright © 2020 Cape Wine, All rights reserved.

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

