

Let's Party – Feiern mit Cap Classique und Shiraz

[View this email in your browser](#)

CAPE WINE



Liebe Weinfreunde!

In Südafrika wird, wie schon gelegentlich erwähnt, gern und viel gefeiert. Und zwar quer durch die Bevölkerungsschichten, Jahreszeiten und Berufsgruppen. Die Winzer des Landes bilden da keine Ausnahme. Am 21. August wurde auf den National Shiraz Day angestoßen, heute am 1. September ist der Cap Classique an der Reihe.

Wir drehen die Chronologie um und fangen mit den aktuellen Ereignissen rund um den Cap Classique an. Der erfreut sich weiterhin immenser Beliebtheit und zwar auch und vor allem in Südafrika. Laut des jüngst veröffentlichten Cap Classique Producers Association Overview 2021 wurden von den 9,25 Millionen Flaschen Methode-Cap-Classique-Schaumwein (MCC) 7,8 Millionen in Südafrika entkorkt. Das lässt zwei ganz einfache Schlüsse zu: Die Südafrikaner mögen ihre MCCs so gern, dass sie – fair enough – den größten Teil davon für sich beanspruchen. Zum anderen bedeutet es aber auch, dass jenseits der Grenzen noch viel Luft nach oben ist. Denn obwohl die Zuwachsraten in Europa und den USA zweistellig und teilweise sogar dreistellig sind, wird eigentlich weniger ausgeführt, als man aufgrund der Qualität nahezu aller Cap Classics annehmen sollte.

Um Letztere weiterhin hoch zu halten, wurde übrigens erst vor Kurzem beschlossen, dass alle Cap Classics künftig für mindestens ein Jahr (und nicht wie davor neun Monate) auf der Hefe in der Flasche reifen müssen, ehe sie ins Verkaufsregal gestellt werden dürfen.



UND JETZT ZUR FEIER!

Wir öffnen anlässlich der heutigen Feierlichkeiten dreimal **Graham Beck** und starten, wie es sich gehört, mit dem **Brut Non Vintage**, dem immer wieder beeindruckenden All-Time-Klassik des legendären Schaumweinhauses. Der wird paritätisch aus Chardonnay und Pinot Noir produziert, von einer erfrischenden Perlage getragen und verbindet Bratapfelnoten mit Zitrusfrüchten und einer kühlen Mineralität.

Ein ähnliches Standing wie der Brut NV genießt auch dessen Interpretation in Rosa. Der **Rosé Non Vintage** stammt gleichfalls aus Chardonnay und Pinot Noir, doch verbleibt Letzterer für ein paar Stunden auf seinen Schalen. Das gibt ihm einen hübschen Teint und Aromen, die an Lavendel, Kirschen und Himbeeren erinnern.

Last but not least entkorken wir Graham Becks **Blanc de Blancs**, erklärtermaßen der Lieblingsstil von Ex-Kellermeister und MCC-Urgestein Pieter Ferreira, alias Mr. Bubbles. Der Blanc de Blancs wird reinsortig aus handgelesenem Chardonnay hergestellt, bleibt über vier Jahre auf der Hefe und besticht mit einer cremigen, fast samtigen Textur, der jedoch durch die quicklebendige Säure ein entscheidender Kontrapunkt entgegengesetzt wird. Energie und Eleganz halten sich die Waage. Die Aromen suggerieren Austerschalen, Brioche und frischen Zitronen.

Bereits am 21. August hieß in Südafrika das Motto des Tages SHIRAZ

Das ist in Kapstadt, wo am 21. August bekanntlich Winter herrscht (Höchsttemperaturen 15°C, Tiefsttemperaturen 9°C) naheliegender als zum gleichen Zeitpunkt am Bodensee. Shiraz hat Feuer, Kraft und Tiefe, und auch wenn er im Sommer das gelegentliche Steak am Grill bestens begleitet, eignet er sich besser für erste Herbstabende – weshalb wir auch kein Problem haben, den Feiertag einfach einen Monat nach hinten zu verschieben und den Lindauer-Shiraz-Tag für den 23. September auszurufen.

Auf dem Programm stehen dann:

- Haskells Boulder Road Shiraz** aus dem goldenen Jahrgang 2017, eine einladende und tiefgründige Lagencuvée, die wie ein langer ruhiger Fluss über den Gaumen zieht und dabei von roten Fruchtnoten, Pfeffer und aromatischen Gewürzen begleitet wird.
- Nicolas van der Merwes** umwerfender **Syrah 2017**, der in seinem ausdrucksstarken und vielschichtigen Bukett reife Zwetschkenaromen, schwarze Kirschen, Pfeffer und floralen Noten zu Wort kommen lässt und in einen ausgewogenen und samtigen Körper bettet. Fünf Platter-Sterne sind keiner zu viel und bringen seine Qualität auf den Punkt.
- Saronsbergs Shiraz aus dem Jahr 2018**, ein Klassiker in unserem Sortiment wie auch in der Shirazwelt Südafrikas. Dunkel, mächtig und mit immenser Power legt er das ganze Potenzial der Rebsorte offen und beeindruckt mit einer fantastischen Mixtur aus Pfeffer, Unterholz, Vanille und Preiselbeeren.

AKTION:

Für alle, die mitfeiern wollen, sind die sechs hier erwähnten Weine bis zum 30.9.2022 um 10 Prozent reduziert.

(Aktion gültig bis 30.09.2022)

Wir freuen uns, wenn Sie in südafrikanischer Manier mit unseren Weinempfehlungen kräftig "mitfeiern"!

Ihre Susanne und Michael Bode – Capewine
www.capewine.at

Copyright © 2022 Capewine. All rights reserved.

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

