

CAPE WINE



Liebe Weinfreundinnen und -freunde!



Vor wenigen Tagen, am 1. September, knallten in den Weingütern und Vinotheken am Kap einmal mehr die Korke. Gefeierte wurde eine der großen Erfolgsgeschichten im südafrikanischen Weinbau: der Cap Classique. Exakt 53 Jahre nachdem Frans Malan erstmals einen Schaumwein à la Champagne in die Flasche brachte, ist südafrikanischer Sprudel längst aus dem Schatten des großen französischen Vorbilds getreten.

Die Zahlen lesen sich beeindruckend. Die 1992 von 14 Winzern gegründete **Cap Classique Producers Association (CCPA)** umfasst mittlerweile 104 Mitglieder, die insgesamt rund 10 Millionen Flaschen Schaumwein, sogenannte **Cap Classique** – herstellen. Rund 80 Prozent davon werden im Inland konsumiert, 20 Prozent gehen in den Export, wobei letztere Tendenz stark steigend ist. Laut Pieter Ferreira, dem einstigen Kellermeister von Graham Beck und Vorsitzender der CCPA, verdoppeln sich die Ausfuhren gegenwärtig alle vier Jahre. Gründe dafür gibt es viele: Drei ganz wesentliche sind die extrem hohen Qualitäten, ein weiterhin sehr faires Preis-Leistungs-Verhältnis und der Ehrgeiz fortwährend besser zu werden.

Was genau sind Cap Classique?

Cap Classique bedeutet in Südafrika das Schaumwein in Flaschengärung hergestellt wird. Größere Bedeutung erfuhr sie in den 1990er-Jahren, als immer mehr Weingüter versuchten, sich von billigen, im industriellen Maßstab hergestellten Perlweinen abzuheben. Im Mittelpunkt sollte das Handwerk und mit ihr die Flaschengärung stehen. In wenigen Worten bedeutet dies, dass dem bereits einmal vergorene Wein Zucker und Hefe hinzugefügt werden und in der Folge eine Zweitgärung in der Flasche stattfindet. Dort entwickeln sich zum einen die feinen Bläschen und zum anderen die ganz spezielle, vor allem von der Hefe beeinflusste Aromatik. Da diese elementare Einfluss auf die Charakteristik des Schaumweins hat, wurde im vergangenen Jahr die Dauer des Hefekontakts verpflichtend von neun auf zwölf Monate angehoben – viele Winzer gönnen ihren Top-Weinen aber auch fünf Jahre oder mehr. Im Anschluss an die Reifezeit wird der Wein degorgiert (die Hefe wird entfernt) und der dadurch entstehende Schwund durch eine meist aber nicht immer gesüßte Dosage aufgefüllt.



Eine riesige Bandbreite

Cap Classiques werden quer durch alle südafrikanischen Weinregionen produziert. Anders als in der Champagne gibt es keine strikte geographische Begrenzung und auch bei den Rebsorten hat man die freie Wahl, wemgleich die meisten Winzer Chardonnay und Pinot Noir bevorzugen.

So auch **Nico van der Merwe**, der seinen exzellenten Rotweinen seit einigen Jahren einen nicht minder brillanten **Cap Classique Brut Non Vintage (NV)** zur Seite stellt. Der stammt zu 95% aus Chardonnay und 5% Pinot Noir aus den kühleren Lagen seines Stellenboscher Weinguts. Niedrig im Alkohol und mit einer quicklebendigen Säure ausgestattet machen sich in seinem sprudelnden Meisterwerk die 60 Monate auf der Hefe überaus positiv bemerkbar. Sie verleihen dem Wein Volumen und Fülle und ein Aromaspektrum, das von reifen Apfelnoten, über Zitruszesten und einer feinen Mineralität bis zu geriebene Haselnüssen reicht.

Ganz anders gepolt aber genauso spannend ist der **1682 Pinot Noir Rosé Cap Classique NV Brut** von **Steenberg**. Hier gibt einzig und allein die große rote Rebsorte die Protagonistin. Die Zeit auf der Hefe ist hier wesentlich kürzer, da Steenberg vor allem die Frische und Jugendlichkeit sowie die dem Pinot Noir innewohnenden roten Fruchtnoten betonen will. Begleitet von einer knackigen Säure stehen folglich Himbeer- und Erdbeeraromen im Vordergrund, die von einer eleganten Perlage und einer Menge Elan zum Gaumen getragen werden.

Gleichfalls rosa, aber wiederum eine Welt für sich ist der **Graham Beck Vintage Rosé 2018**. Er besteht fast ausschließlich aus Pinot Noir-Trauben, die per Hand aus einem Weingarten an der False Bay gelesen werden. Dort sind die Trauben zwar fast den ganzen Tag der Sonne ausgesetzt, gleichzeitig pfeifen jedoch atlantische Winde durch die Rebzeilen und sorgen für Frische, Lebendigkeit und eine lange Vegetationsperiode. Die ist bei Schaumweinen zwar eher unüblich, verleiht dem Rosé allerdings ein reifes und vielschichtiges, von Waldbeeren und weißen Blüten geprägtes Aromaprofil.

An keinem Cap Classique Tag fehlen darf natürlich die **Cuvée Clive**, das **Flaggschiff aus dem Hause Graham Beck**. Sie zählt Jahr für Jahr zu den besten Schaumweinen des Landes und steht exemplarisch dafür, welche Dimensionen südafrikanischer Schaumwein erreichen kann. **2018** gehört zu den bislang spektakulärsten Jahrgängen. 95% Chardonnay und 5% Pinot Noir wurden verhältnismäßig früh gelesen und danach akribisch in Holzfässern vinifiziert. Für die Zweitgärung in der Flasche ließ man sich dann fünf Jahre Zeit. Das Resultat ist extrem dynamisch, straff und lebendig, mit einem kompromisslosen Säuregerüst, Ingwer-, Mandel- und Pfirsicharomen sowie einem kalkig-mineralischen Unterton. Unserer Ansicht nach absolute Weltklasse!

Ähnlich komplex, vital und tief wie die Cuvée Clive ist die **L'Ormarins Privat Cuvée 2015** von **Anthony Rupert**. Extrem steile Lagen, Handlese, brillantes Traubenmaterial sowie 88 Monate auf der Hefe sind die wesentlichen Grundpfeiler für ein prickelndes Monument, das mit ungläublicher Energie, feiner Salzigkeit, kühler saftiger Frucht, Grapefruit und Limettenaromen sowie brotigen Noten beeindruckt (Platter 5 Sterne).

Last but not least möchten wir allen Freunden des gepflegten Schaumweins **Graham Beck's Brut Non Vintage** ans Herz legen. Er bildet nicht den Zenit, sondern die Basis des seit 2017 ausschließlich auf Cap Classique spezialisierten Weinguts und ist doch dessen wichtigstes Produkt. In über 40 Ländern der Welt steht er in den Regalen der Vinotheken und auf den Speisekarten. Er war der Schaumwein der Wahl bei **Nelson Mandelas** und **Barack Obamas Präsidentschaft Dinners**. Er hat also eine große Reputation zu verteidigen und tut das mit Dynamik, Temperament, Charakter und klarer, lebhafter Frucht.

Alle hier erwähnten Weine sind bis zum 20. September 10 Prozent reduziert, also gleich bestellen!

Versand ab 6 Flaschen | Frei Haus ab Bestellungen von € 140,00



EINLADUNG ZU EINER PRICKELNDEN DEGUSTATION

Samstag, 5. Oktober 2024, 14:00 - 16:00:

Genießt eine prickelnde Verkostung der grandiosen Graham Beck Schaumweine, inklusive der legendären Jahrgangs-Cuvées:
 2018 Rosé
 2018 Blanc de Blancs
 2017 Ultra Brut und
 2018 Cuvée Clive.

Es gibt einen kleinen Snack und auch einen Lagerverkauf mit Rabatt.

Wir bitten für diese Degustation um Ihre Anmeldung:
 +49 151 5561 7307 oder info@capewine.at

ADRESSE:
 capewine
 Gewerbepark Edelweiss Nr. 2
 88138 Weissensberg

Auf euren Besuch freuen wir uns sehr!

"To receive this recognition for the sixth time is truly humbling. The 2018 Cuvée Clive, despite the challenging drought conditions, has proven to be a testament to our team's expertise and dedication. This wine, with its 5-year lees ageing, epitomises the heights that Cap Classique can reach on the global stage."

Cellar Master Pierre de Klerk

As rated by Tim Atkin, a grand total of ten 90+ point Cap Classiques have made their mark this year, spanning our entire collection:

- 2018 Graham Beck Cuvée Clive | 97 points 'Sparkling Wine of the Year'
- 2022 Graham Beck Pinot Meunier | 95 points 'to be released soon'
- 2019 Graham Beck Blanc de Blancs | 95 points
- 2018 Graham Beck Blanc de Blancs Magnum | 95 points
- 2017 Graham Beck Ultra Brut | 94 points
- 2018 Graham Beck Yang - The Cork | 94 points 'to be released soon'
- 2018 Graham Beck Yin - The Crown | 93 points 'to be released soon'
- 2018 Graham Beck Pinot Noir Rosé | 93 points
- Graham Beck Brut | 91 points
- Graham Beck Brut Rosé | 91 points

With such high ratings in this year's review, we are thrilled to stand tall among South Africa's best. These accolades reaffirm our position at the forefront of Cap Classique production and underscore our unwavering commitment to excellence.

HINWEIS:
 Für die Graham Beck "Wine & Dine" in WIEN mit Graham Beck sind noch einige wenige Plätze frei:

- 17.9.: <https://www.nilsamsee.at/de/das-boutique-hotel>
- 19.9.: <https://shanghai.at/>
- 19.9.: <https://www.restaurant-herzig.at/>
- 21.9.: <https://www.bellysbistro.at/>

Jetzt gleich einen Platz sichern!

Wir freuen uns auf eure Bestellungen bzw. euer Dabeisein bei den Wine&Dines und der Verkostung im Oktober bei uns im Gewerbepark Edelweiss in Weissensberg!

Susanne Jode Michael Bode

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

