

Tour du Cap – eine virtuelle südafrikanische Frühlingweinreise

[View this email in your browser](#)

CAPE WINE



Werte Weinfreunde!

Während sich bei uns der Frühling gerade überlegt, ob er tatsächlich schon voll in die Gänge kommen soll oder dem Winter doch noch ein paar letzte kalte Tage gönnt, werden in Südafrika bei strahlendem Sonnenschein und blauem Himmel gerade die letzten Trauben der heurigen Lese in den Keller gebracht.

Im Grunde wäre jetzt eine ideale Zeit, um ans Kap aufzubrechen. Die Temperaturen sind absolut perfekt und die Winzer nach getaner Arbeit entsprechend entspannt. Da dies aber gerade nur für die wenigsten von uns möglich ist, haben wir beschlossen, anhand sechs ausgesuchter Weine eine kleine virtuelle Rundtour zusammenzustellen.

Wir starten unsere Reise gleich südlich von Kapstadt bei **Constantia Glen**. In den Weingärten des seit Jahren Meilensteine setzenden Weinguts in den Constantia Hills wachsen die Trauben für den **THREE** und den **FIVE**, den mitunter besten Bordeaux-Cuvées Südafrikas. Da es allerdings gerade erst früher Nachmittag ist, die Sonne hoch am Himmel steht und wir nach dem langen Flug einen Wein haben wollen, der uns Energie in die Adern schießt, greifen wir zum **Constantia Saddle Rosé 2020**: Aus allen fünf Bordelaiser Sorten (Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Malbec und Petit Verdot) hergestellt ist er – wie erhofft – feingliedrig und saftig. Er ist erfrischend und vital, riecht und schmeckt nach Granatapfel, Blutorangen und roten Früchten und macht von der ersten Sekunde weg Spaß.

Mit aufgeweckten Lebensgeistern machen wir uns zu unserer zweiten Station auf, lassen den Tafelberg links und Paarl rechts von uns liegen und halten 100 Kilometer weiter nördlich auf der Paardeberg Farm in Siebritskloof bei **David & Nadia**. Die beiden räumen jedes Jahr aufs Neue mit ihren fantastischen Chenin Blancs im Platter Guide ihre fünf Gläser ab, bringen aber außerdem seit einiger Zeit mit dem **Elpidios 2019** auch einen wunderschönen, mediterran anmutenden, an Kräuter, Oliven und dunkle Kirschen erinnernden Rotwein aus fünf roten Rhone-Rebsorten in die Flasche.



Da **Anthonij Ruperts Riebeeksrivier Farm** am Kasteelberg gleich um die Ecke ist, schauen wir auch dort auf einen Sprung vorbei. Wir genießen den Blick über die sanften Hügel und schenken uns die **Caroline 2018** ein, eine weiße Cuvée aus Chenin Blanc, Marsanne, Roussanne und Viognier. Über sechs Monate in gebrauchten Holzfässern ausgebaut, besticht sie mit exotischen Noten sowie Vanille-, Zitrus- & Pfirsicharomen.

Keine Südafrikareise sollte ohne einen Besuch bei **Graham Beck** vorübergehen. Weshalb wir uns in Richtung Osten orientieren und uns im Schatten der Matroosberg Mountains ins Robertson Wine Valley aufbrechen. In Graham Becks Tasting Room entscheiden wir uns für seinen **Cap Classic Brut NV**: Nach einer 18-monatigen Flaschenlagerung verbindet er eine angenehme Cremigkeit mit zarter Perlage und feine Hefenoten mit warmen Bratapfelaromen und Zitrusfrüchten.

Nach verhältnismäßig warmen Tagen im Norden der südafrikanischen Weinregionen ist es an der Zeit sich wieder ins Cool Climate atlantikhäher Weinberge zu begeben. Zwischen den beiden eindrucksvollen Naturschutzgebieten Haweqwa und Riversonderend hindurch fahren wir in Richtung Ozean und stoppen auf ein Glas **Sauvignon Blanc/Semillon 2019** in Hemel-en-Aarde bei Carolyn und JC Martin von **Creation**. Die Frische und Fruchtigkeit des Sauvignon Blancs kombinieren sich darin mit der Kraft und Fülle des Semillons. Gemeinsam ergeben sie einen Wein, der sowohl Feigen- wie auch Kräuter-, Nektarinen- und Blütennoten Platz einräumt und am Gaumen von einer vitalen Säure und einer stoffigen Textur strukturiert ist.

Wir schließen den Kreis mit einer Küstenfahrt zurück nach Constantia, wo wir hungrig und müde bei **Steenberg** Halt machen. Im ans Weingut angeschlossene Bistrot ordern wir einen asiatisch zubereiteten Pork Belly und trinken zum krönenden Abschluss den **Catherine 2016**, das rote Flaggschiff des Hauses: Darin finden sich Waldbeeren, Gewürznelken, Edelholz und feine Kräuteraromen, zu denen sich am Gaumen noch Oliven und rauchige Noten hinzuaddieren. Die Aromen betten sich in eine samtige Tanninstruktur, der Körper ist massiv und raumgreifend, das Finish kompakt und getragen von tiefer Frucht.

Da sich die südafrikanische Lesezeit und der mitteleuropäische April und Mai für gewöhnlich klimatisch recht ähnlich sind, sollten sich die sechs eben erwähnten Weine auch in unseren Breitengraden bestens für die kommenden Wochen und Monate eignen.

* Fotos: stock.adobe.com

AKTION:

Bei Bestellung der hier erwähnten Weine erhalten Sie bei einer **Abnahme von mindestens 11 Flaschen** (auch gemischt) **1 Flasche zusätzlich** dazu!

(Aktion gültig bis 01.05.2022)

Holen Sie sich den WEIN-Frühling ins Haus!

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

Copyright © 2022 Capewine, All rights reserved.

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