View this email in your browser

Weihnachten - Zeit für Genuss

CAPE WINE

Hallo liebe Weinfreund*innen!

OFFENE LAGERTÜR

Capewine, Gewerbepark Edelweiss Nr. 2, 88138 Weissensberg,
+49 151 5561 7307

Freitag, 8. Dezember 2023, 16:00 - 19:00

Samstag, 9. Dezember 2023, 11:00 - 15:00

Man könnte meinen, dass es angesichts der Weltlage nicht allzu viel zu feiern gibt – und vermutlich stimmt das auch. Andererseits spricht unserer Ansicht nach nichts dagegen, sich der tristen Situationen allzeit bewusst zu sein und dabei doch auch individuelle Momente des privaten Glücks entsprechend zu genießen.

Wir setzen dabei vor allem auf gutes Essen und die entsprechende Weinbegleitung. Dank des Privilegs direkt an der Quelle zu sitzen, machen wir uns tagtäglich Gedanken darüber, wie das am besten zu bewerkstelligen ist. Nach reiflicher Überlegung haben wir für die kommenden Wochen ein kleines Sortiment an Weinen zusammengestellt, das auf alle kulinarischen Feiertagsfragen die passenden vinophilen Antworten geben sollte.

Da Fisch in vielen Weihnachtsmenüs im Mittelpunkt stehen wird, empfehlen wir unbedingt ein paar Flaschen Weißwein im Kühlschrank parat zu haben. See- und Flussfische harmonieren beispielsweise ganz fantastisch mit dem Chardonnay von **Iona**. Dessen subtile Aromen und feine Mineralität drängen sich nicht in den Vordergrund und lassen den gleichfalls diskreten Noten der Süßwasserfische ausreichend Platz zur Entfaltung.

Alternativ dazu lohnt es sich auch an Chenin Blanc zu denken, vor allem dann, wenn die Fische größer werden und im Meer schwimmen: an jenen von **David & Nadia** beispielsweise. Der ist ganz für sich ein kleines Meisterwerk, macht jedoch auch aufgrund seiner Stoffigkeit und einladenden Zitrusaromen als kulinarischer Begleiter beste Figur. Ziemlich universal einsetzbar ist der Sauvignon Blanc von **Creation**. Jenseits von Meeresgetier ist er dank seiner knackigen Säure und pflanzlichen Noten auch ein exzellenter Kompagnon für Salate und grünem Gemüse aller Art.

Wer sich stattdessen ganz traditionell eine Gans in den Ofen schiebt, könnte zwar eventuell noch einmal zu David & Nadias Chenin Blanc greifen, trifft aber mit der hochprämierten Pinot Reserve von **Creation** die noch bessere Wahl. Je nachdem, was es als Beilage gibt und wie kräftig die Sauce ausfällt, würde sich als angemessener Begleiter auch der formidable Cabernet Sauvignon von **Erika Obermeyer** dazu anbieten.

Erfahrungsgemäß spielt auch Lamm rund um Weihnachten eine nicht unerhebliche Rolle. Wer diesbezüglich noch auf der Suche nach einem Rezept ist, dem empfehlen wir Ottolenghis Lamb Shawarma und dazu den Full Circle von **Saronsberg**. Mit seinen fruchtig-intensiven Aromen, seiner ausgewogenen Textur und dem kraftvollen Körper kombiniert er sich perfekt mit den aromatisch-würzigen Noten der Lammkeule.

Hie und da kommt an den Feiertagen auch Wild in den Kochtopf und darauf gibt es unserer Meinung nach nur eine Antwort: den Mas Nicolas von **Nico van der Merwe**. Je zur Hälfe Cabernet Sauvignon und Syrah hat er die Kraft es mit Wildschweinen und Hirschen gleichzeitig aufzunehmen und ihnen aufgrund seiner breitgefächerten Fruchtnoten und dunklen Würze auch noch eine zusätzliche Facette mit auf den Weg zu geben.

Last but not least empfehlen wir für die meditativen Stunden am Kachelofen oder einfach nur deswegen, weil es schön ist, ihn zu trinken den Baron Edmond, die edle und ausdrucksstarke Cuvée von **Rupert & Rothschild**. Wer dazu ein wenig Weihnachtsgebäck oder dunkle Schokolade naschen will, macht keinen Fehler.

Große Flaschen für große Feiern

Für alle, die im größeren Kreis feiern, bietet sich zur Weihnachtszeit zudem die seltene aber hochwillkommene Möglichkeit, auch mal ein paar Magnums aufzumachen. Diese sorgen schon aufgrund ihre Dimension grundsätzlich für gute Laune und verleihen den Weinen Aura und Gewicht. Sie verursachen aber infolge verzögerter Tanninausfällung und komplexer Aromaentwicklung oft genug auch Geschmackserlebnisse, die sich beim klassischen Format zwar ebenfalls, aber doch seltener einstellen.

Wer also im Vergleich kosten will, für den haben wir in den kommenden Wochen die Pinot Noir Reserve von **Creation**, den Cabernet Sauvignon von **Erika Obermeyer** und den Mas Nicolas von **Nico van der Merwe** auch im Großformat im Angebot.

UNSER WEIHNACHTSANGEBOT

Beim Bestellen ab 12 Flaschen, auch gemischt, gibt es einen Rabatt von 10%! Lieferung frei Haus!

(Magnumflaschen sind vom Rabatt ausgenommen, werden aber frachtfrei geschickt!)

Gültig bis zum 16. Dezember 2023

Genießen Sie die hier vorgestellten Weine! Wir wünschen Ihnen ein genussvolles und besinnliches Weihnachtsfest!

Susanne Bode Michael Bode

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

Copyright © 2023 Capewine, All rights reserved.

unsubscribe from this list update subscription preferences

INTUIT mailchimp