

EINS, ZWEI, DREI - WEIHNACHTEN KANN KOMMEN

[View this email in your browser](#)

## CAPE WINE



**Wir haben lange darüber nachgedacht, welche Weine am besten und vielseitigsten die Weihnachtszeit begleiten könnten und haben uns schlussendlich für einen Weißwein, zwei Schaumweine und drei Rotweine entschieden.**

Einerseits wollten wir mit dieser Zusammenstellung nochmals auf die Vielfalt unseres Sortiments verweisen, andererseits schwebten uns aber auch verschiedene Weihnachtsmenüs, meteorologische Normal- und Ausnahmesituationen und die Zahl der feierlichen Anlässe vor Augen. Die Asymmetrie in der Zahlenfolge erklärt sich aus der Tatsache, dass wir grundsätzlich zwei eher optimistische Menschen sind: Entgegen der Erfahrung der letzten Jahre und der Prognosen der Wissenschaft setzen wir auf eine weiße und kalte Weihnachtszeit und folglich auf drei Rotweine bei nur einem Weißwein.

Dass wir trotz der eher tristen Zeiten zudem zwei Weine aus dem sprudelnden Genre ausgewählt haben, liegt daran, dass wir zum einen hoffen, dass jeder von Ihnen dennoch gute Gründe zum Feiern hat; zum anderen aber auch in dem Fakt, dass sich südafrikanische Schaumweine auch bestens als Essensbegleiter eignen – und nebenbei die Stimmung selbst bei grünen Weihnachten hoch halten.



**Iona - Chardonnay 2020:** Eine einfache und naheliegende Wahl, schon deswegen, weil sich der Wein nach mehr als einem Jahr Flaschenreife gerade in Hochform präsentiert. Er riecht glasklar und erfrischend nach Zitrus- und Steinobstaromen und weiß am Gaumen mit einer saftigen Textur und einem mineralisch-lebendigen Finish zu überzeugen. Spontan vergoren und danach in gebrauchten Barriques und 300-Liter-Holzfässern gereift, macht er sich bestens zu Meeres- wie Flussfischen und Garnelen und lässt sich auch mit hellem Fleisch, Kürbisgerichten und grünem Gemüse exzellent kombinieren.

**Anthonij Rupert - Blanc de Blancs 2016:** Einer der großen Schaumweine Südafrikas, der gleichfalls zu Fischen, vor allem aber auch zu Muscheln und Mollusken eine richtig gute Figur abgibt. Anthonij Ruperts Blanc de Blancs ist ein reinsortiger Chardonnay von steilen und sehr hoch gelegenen Parzellen in Elandskloof. Duft und Geschmack sind überaus einladend und erinnern an eine frische Meeresbrise, in die sich Grapefruitaromen, grüne Apfelnoten und ein feiner Hefeton mischen. Die Perlage ist vitalisierend, die Textur cremig und ausgewogen.

**Graham Beck - Rosé 2017:** Hochklassigen Schaumwein gibt es natürlich auch von Graham Beck. Der rare Jahrgangrosé kommt nur in den besten Jahren in die Flasche und besteht fast zu 100 Prozent aus Pinot Noir. Das macht sich auch im Geschmacksprofil bemerkbar: Neben reifen Zitrusaromen räumt das auch roten Beeren und feinen Kräuternoten Platz ein. Kulinarisch begleitet Beck's fein moussierender Rosé sowohl große Meerestische als auch Gerichte wie Vitello Tonnato oder Ziegenkäsetarte aufs Beste.

**Haskell - Pillars 2015:** Gleichfalls in perfekter Trinkreife befindet sich Haskells profunder Syrah von den Granitböden Stellenboschs. Sieben Jahre in Fass und Flasche haben ihn von seinen Ecken und Kanten befreit und ihn stoffig, rund und elegant gemacht. Die Aromen sind breitgefächert und erinnern uns unter anderem an Pfeffer, Wacholder, Brombeeren und Lakritze. Am gedeckten Tisch sollte sich in diesem Fall möglichst ein Roastbeef oder eine mediterran gewürzte Lammshulter wiederfinden oder aber Blauschimmelkäse oder dunkle Schokolade.

**Constantia Glen - Three 2018:** Ein paar Kilometer südlich von Kapstadt wachsen die Trauben für den Three, den kleinen aber mittlerweile auch schon groß gewordenen Bruder vom Five, dem Flaggschiff des Vorzeigewinguts der alten Weinbauregion. Cabernet Franc, Merlot und Cabernet Sauvignon ergaben 2018 einen Wein, der samtig und elegant schwarze Johannisbeeren, Zwetschgen und getrocknete Kräuter miteinander vereint. Rehmedaillons oder Entenbrust würden sich dazu anbieten aber auch diverse Linsengerichte.

**Steenberg - Catharina 2016:** Last but not least fiel unsere Wahl auch noch auf die rote Bordeauxcuvée von Steenberg. Auch hier spielte die Tatsache eine entscheidende Rolle, dass sich der Wein sechs Jahre nach der Lese in bestechender Form befindet und sich vielschichtig, geschmeidig und mürb präsentiert, ohne an Struktur eingebüßt zu haben. Der Catharina gibt die richtige Antwort auf Lamm und Wild aber auch auf Steinpilzrisotto und gereiften Manchego oder Pecorino.

## AKTION:

**Alle hier erwähnten Weine sind für die kommenden Wochen um 10% reduziert.**

(Aktion gültig bis auf 31.12.2022)

**Viel Freude beim Genuss dieser Weine - und vor allem viele gute Gründe zum Feiern und miteinander Anstoßen wünschen**

**Ihre Susanne und Michael Bode - Capewine**

[www.capewine.at](http://www.capewine.at)



Copyright © 2022 Capewine, All rights reserved.

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

