



## Sechs Sprudel für das neue Jahr!

Die Uhr tickt. Das neue Jahr klopft an die Tür und möchte gebührend empfangen werden. capewine hat darauf mehr als nur eine Antwort parat. Folgender Countdown ist vorstellbar:

6. [Anthonij Rupert L' Ormarins Brut Classique](#): Der perfekte Einstieg in den Silvesterabend. Elegant und jugendlich, mit einladendem Bukett in der Nase und feiner Fruchtsüße am Gaumen. Die Reben für den Brut Classique wurzeln auf knapp 800 Metern im Elandskloof-Valley, einem der spektakulärsten Täler Südafrikas. Dem Falstaff war der Ormarins Brut Classique 91 Punkte wert.

5. [Graham Beck Blanc de Blanc Vintage 2012](#): Die passende Antwort auf gebeizten Fisch, Muscheln und helles Fleisch. Und ein glasklares und dynamisches Statement, wie subtil und komplex Schaumweine aus Afrikas Süden sein können. Vergoren werden dabei einzig Chardonnay-Trauben, die ihre Tiefe und Substanz in den Kalkböden von Robertson gewonnen haben. Das Resultat ist saftig, druckvoll und vital – mit Aromen, die einen Bogen von Biskuit und Blütenhonig über gelbe Tropenfrucht bis zu feinen Nussnoten schlagen.

4. [Anthonij Rupert L' Ormarins Brut Rosé Vintage 2013](#): Animierende Mineralik, Orangenesten und feine Waldbeerennoten liefern schlagende Beweise für eine Kombination mit geräucherten Lachsen, gebeizten Lachsforellen oder Thunfischtatar. Die Basis des Brut Rosé ist Pinot Noir, der von ein paar Prozent Chardonnay begleitet wird. Die Säure ist lebendig und gibt dem Weine eine angenehme Direktheit und Kühle.

3. [Alleè Bleue Brut Vintage 2012](#): Im tiefsten Süden des Landes gelesen. Dort ist es kühl, die Reifezeiten sind lang, der Zuckergehalt ist niedrig und die Säure hoch – allesamt Faktoren, die für Top-Schaumweine wichtig sind. Brioche- und Nussaromen machen den Anfang, ergänzt von Bratapfel und Zitrusnoten. Dynamisch und vital liefert die Brut Vintage die notwendige Energie für die letzten Stunden.

2. [Steenberg 1682 Brut Chardonnay Magnum](#): Langsam wird es ernst, weshalb wir auch das Flaschenformat wechseln. In den 1,5 Litern der Chardonnay Magnum stecken neben einer vibrierender Säurestruktur und einer saftigen, mineralischen Textur Haselnüsse, Kräuter und Briochenoten, die sich ganz exzellent zu allerlei Geflügel machen.



1. **Graham Beck Brut Classique Magnum**: Showdown. Frohes neues Jahr. Pummerin, Donauwalzer, Feuerwerk und .... Graham Beck. Wer sonst? Der große Klassiker unter den Schaumweinen Südafrikas ist jeder Gelegenheit gewachsen und sollte sich auch als Salut in das neue Jahr bestens bewähren. Kalkiger Untergrund sorgt für die nötige Straffheit, ein Anteil von gut 50% Pinot Noir bringt ausreichend Frucht, 50% Chardonnay liefern Finesse und Frische.

---

**Wer die ersten Stunden des neuen Jahres dazu nützen will, gleich sämtliche Vorsätze über den Haufen zu werfen, für den habe ich noch ein paar zusätzliche Empfehlungen: allen voran die Cuvèe Clive 2009, den Brut Rosé 2012 und den Brut Zero, drei Schaumweinmonumente aus dem Hause Graham Beck und den Demi-Bliss für all jene, die den Abend süß ausklingen lassen wollen.**



**Auf ein SPRUDELNDES und PRICKELNDES neues Jahr!**

**Ihr Paul Seeberger – capewine**

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