



**Was bisher geschah:** Alles begann im Jahr 1997. Andrew Gunn, Ingenieur von Beruf, hatte keine Lust mehr auf den Trubel in Johannesburg. Er wollte aufs Land und dort Reben pflanzen, allerdings ohne genauem Ziel. Nach monatelanger Suche stolperte er über eine runtergewirtschaftete Apfelfarm, die sich verlassen und einsam über das Plateau von Elgin erstreckte: im Norden abgeschlossen vom Kogelberg gab es im Süden die Aussicht auf den Atlantischen Ozean frei. Es war, meinte Andrew, **„love at first sight“** – Liebe auf den ersten Blick. Was seitdem geschah, hat selbst in der schnelllebigen und extrem innovativen Weinszene Südafrikas Aufsehen erregt. In kürzester Zeit etablierte Andrew die bis dahin wenig bekannte Gegend um Elgin auf der globalen Weinlandkarte und sorgte mit seinen kühlen, fast burgundischen Interpretationen für Furore.

**Extremweinbau:** 30 Hektar hat er in der Zwischenzeit mühevoll in die karge Böden gesetzt - auf kreideweiße faustgroße Steine mit einer minimalen Humusaufgabe. Gras will hier nicht wachsen, Merlot, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Pinot Noir und Cabernet Sauvignon wollen es allerdings schon. Hinzu kommt ein äußerst kühles Klima, das viel kälter ist, als man es bei uns

vermuten würde. Das zeitigt Konsequenzen. So werden bei IONA die Trauben bis zu zwei Monate länger als üblich hängen gelassen, was dazu führt, das sie nicht nur die Zeit haben, ein perfektes Zucker-Säure Gleichgewicht sondern auch zusätzlich Extrakte aufzubauen.



**Die Weine:** All das manifestiert sich in Weinen, die eigenständig und klar von ihrer Herkunft erzählen. Lebhaft, puristisch und animierend ist Andrews **Sauvignon Blanc**, bei dem filigrane Zitrusnoten von Maracuja- und Kiwiaromen ergänzt werden. Stets beeindruckend und in John Platters South African Wine Guide immer wieder ganze vorne zu finden ist IONAS **Chardonnay**, der mit Eleganz und Mineralität punktet und reife Apfelaromen und feine Nussnoten in eine cremige Textur bettet. Andrew kann aber nicht nur in Weiß. Auch seine Rotweine spiegeln die Handschrift des Winzers wider und verbinden sie mit den Eigenheiten des Ortes. Der **Pinot Noir** ist dafür das beste Beispiel: mit saftiger Frucht und herben Waldbodennoten, straff und elegant, erzählt er ganz präzise von Südafrikas kältestem Weingarten. Beim **One Man Band** gibt Syrah den Takt vor. Gut die Hälfte der Cuvée wird von seinem pfeffrigen, dunkelfruchtigen Ton getragen, den Rest übernehmen abermals die Bordeauxsorten, die ihm nicht nur würzige und fleischig-saftig Noten verleihen, sondern ihm auch Tiefe und Struktur geben.



**Das letzte Meisterwerk:** Ganz auf Syrah setzt Andrew bei seiner letzten Kreation, dem **Solace**. Solace heißt Trost und die spendet der Syrah von Andrew in jeder Sekunde. Hinzu kommt aber auch Freude und Staunen bei jedem Schluck und das Gefühl, der Quintessenz südafrikanischer Cool-Climate-Expression unmittelbar auf der Spur zu sein. 420 Meter über dem Ozean liegt Ionas Syrah-Einzellage, in einer Bodenformation, die in Südafrika Tukulu heißt und vor allem auf Kiesel und Sand basiert. Im Zusammenspiel mit einem späten Lesezeitpunkt sorgt sie für zupackende und animierende Frische am Gaumen und eine vielschichtige und kühle Struktur.

Nach akribischer Handlese werden die Beeren sorgfältig vom Stilgerüst entfernt und spontan vergoren. Danach wandert der Solace-Syrah ohne jegliche Eingriffe für ein gutes Jahr in gebrauchte 500 Liter Fässer und wird danach ungeschönt und ungefiltert gefüllt. In der Nase kombinieren sich Rosen, weißer Pfeffer, feine Räuchernoten und dunkle Frucht und setzen das komplexe Geruchsbild auch am Gaumen fort. Power vereint sich mit Finesse, Substanz mit Lebendigkeit und auch wenn sich der Solace Syrah bereits von seiner besten Seite zeigt, darf man doch neugierig sein, was die Zukunft noch bringen mag.

**Bio:** Die kalten Meerwinde sorgen nicht nur für ein generell kaltes Umfeld, sondern auch für eine rasche Abtrocknung der Trauben nach Regenfällen. Diesen Vorteil nutzte Andrew seit jeher und verzichtete von Anfang an auf den Einsatz von Herbiziden. Mittlerweile ist er den Weg der Nachhaltigkeit noch ein Stück weiter gegangen und arbeitet seit kurzem komplett biologisch.



---

---

## **Das Angebot zum Jubiläum:**

**Bei Bestellung von 12 Flaschen IONA (gemischt oder von einer Sorte) erhalten Sie einen Gutschein über € 20,- auf Ihre nächste Bestellung.**

**Aktion gültig bis 10.9.2017**

---

---

[office@capewine.at](mailto:office@capewine.at)

**Ihr Paul Seeberger – capewine**

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