

capewine

NEWSLETTER



Syrah alias Shiraz: Weine für die kalte Jahreszeit

Syrah und Shiraz mögen zwar Synonyme ein und derselben Rebsorte sein, dahinter steckt jedoch eine Glaubensfrage, die auf die Stilistik der jeweiligen Weine verweist. Shiraz verbindet man mit den weichen, samtigen und opulenten Weinen, die in Australien und Kalifornien den Ton angeben, während Syrah generell die kühle, engmaschige, dunkle und fordernde Stilistik der nördlichen Rhone suggeriert. Beide Weintypen finden sich in Südafrika, was wiederum zeigt, mit welcher Vielfalt man es am Kap zu tun hat.

Syrah...

Die besten Beispiele für südafrikanischen Syrah finden sich oft auf den Hochplateaus in Ozeannähe, wo eminente Tag-Nacht-Unterschiede und kontinuierlich wehende Atlantikwinde das Fundament für feinziselierte und temperamentvolle Weine bieten.

Es lag also auf der Hand, dass sowohl Andrew Gunn von [Iona](#) wie auch Richard Kershaw einen Teil ihrer Weingärten im 450 Meter hochgelegenen Elgin mit Syrah bestockten. Gunns Version vereint nach 18 Monaten im 500 Liter Holzfass Finesse, Substanz und Aromen, die sich von Rosen und weißem Pfeffer bis zu feinen Rauchnoten und dunklen Früchten spannen.

[Richard Kershaw](#) verfolgt eine ganz ähnliche Herangehensweise wie Andrew Gunn. Nach einer 17-monatigen Reifezeit in kleinen und großen Holzfässern offeriert sein Syrah Zwetschken und Brombeeren, Salz und Pfeffer und dunkelwürzige Aromen in einem dichtgewobenen Körper ohne ein Gramm Fett. Beide Weine erhielten im Platter-Guide 4,5 von 5 möglichen Gläsern.

In Hemel-en-Aarde, 50 Kilometer weiter im Südosten und ebenfalls auf einem Hochplateau gelegen, hat Jean-Claude Martin von [Creation](#) sein Zuhause. Auch er beschäftigt sich seit mittlerweile 20 Jahren mit der eleganten Seite der Sorte, der er zudem kühle und saftige Zwetschkenaromen, Pfeffer, Vanille und Tabak entlockt.

[Anthonij Ruperts Syrah](#) – vor kurzem im amerikanischen Wine Spectator mit 93 ausgezeichnet – entstammt 600 Meter hochgelegenen cool-climate Weingärten in L'Ormarins. Spontan vergoren, ungefiltert und über zwei Jahre in größtenteils neuen Barriques ausgebaut, ist er druckvoll, tief und ausgewogen. Pflaumen, Veilchen und dunkle Früchte betten sich in eine saftige Textur mit einer gebündelten, den feinen aber präsenten Tanninen geschuldeten Geradlinigkeit. Wie auch die davor erwähnten Weinen steht er gerade erst am Anfang seiner Karriere.



... Shiraz

Der Übergang zwischen Syrah und Shiraz ist fließend und der [Saronsberg Shiraz](#) steht paradigmatisch dafür. Die Struktur ist ähnlich straff wie bei den zuvor erwähnten Weinen davor, wirkt aber doch einen Tick weicher. Der Alkohol ist kräftig aber bestens eingebunden, der Körper etwas opulenter. Und die Aromen? Die sind vielfältig, eine einladende Mixtur aus Pfeffer, reifer schwarzer Frucht, Vanille und Preiselbeeren. Das ist nun einerseits das Resultat perfekten Traubenmaterials, andererseits das der natürlichen Verhältnisse, die wärmer und trockener sind als auf den Hochplateaus an der Küste. Das spürt man klarerweise auch beim [Saronsberg Provenance Shiraz](#), der samtige Tannine mit einem saftigen Körper kombiniert und mit dunklen Olivennoten und viel Würze punktet (u.a. Gold beim Decanter World Wine Award in London).

Wegweisende Beispiele für den Typus des Neuen-Welt-Stils sind zwei andere Weine in meinem Sortiment: Im [Shiraz von Arendsig](#) spürt man die volle Wucht der Sonne, die im Sommer quasi unaufhörlich in die Weingärten scheint. Die Textur ist warm und stoffig, während sich die Aromen von Erdbeeren über Oregano und Tabak hin zu Efeu und Unterholz spannen.

Und auch die [Windmeul Shiraz Reserve](#) spiegelt ihr trocken-heißes Terroir in einem Wein wieder, der vor allem die Kraft, Energie und Intensität der Rebsorte betont und dessen Aromen an Lakritze, Schokolade, dunkle Beeren und Pfeffer erinnern.

Syrah alias Shiraz ergibt Weine, welche die kalten Monate des Jahres etwas wärmer machen und die sich ganz fantastisch mit geschmorten Gänsen, Rind und vor allem wild vertragen.

AKTION:

Bei Bestellungen von mindestens 12 Flaschen aus diesem Angebot erhalten Sie **10% Rabatt!**

(Aktion gültig bis 02.12.2019)

Ich freue über Ihre Bestellungen, genießen Sie die kalte Jahreszeit mit einem der hier erwähnten Weine und sichern Sie sich den 10%-Rabatt bis zum 2. Dezember!

Ihr Paul Seeberger – capewine

www.capewine.at