



Boschendal - ein fulminantes Projekt

Das 1800 Hektar große Anwesen produziert exzellente Weine, ist aber auch ein wegweisender Vorreiter in Sachen Nachhaltigkeit.

Boschendal ist beides: Vergangenheit und Zukunft des südafrikanischen Weinbaus. Bereits 1685 wurden hier die ersten Reben gepflanzt. Generationen an Familien haben aus ihren Trauben Wein gekeltert. Doch auch wenn die Vergangenheit dazu einladen würde, länger über sie zu erzählen, ist es noch spannender der Gegenwart etwas mehr Platz einzuräumen.

Boschendal Wine Estates ist riesig. Es erstreckt sich über ein ganzes Tal und beschäftigt 550 Personen. Doch täuscht der Name Wine Estates darüber

hinweg, dass nur ein kleiner Teil davon mit Reben bepflanzt ist. Mehr als 1000 Hektar davon sind geschützte Naturreservate, in dem sich über 600 verschiedene Pflanzenarten finden. Durchbrochen werden sie bisweilen von Teichen, Obst-, Gemüse- und Kräutergärten, Getreidefeldern und Wiesen, auf denen Rinder grasen, die wiederum den Dung zur Stärkung der Weingartenböden liefern.

Dieses enorme Ökosystem steht Besuchern offen. Touristen können in den Teichen baden, durch die Naturreservate reiten oder radeln und in zwei Restaurants Gerichte essen, die fast zur Gänze aus selbstgezogenen Produkten bestehen. Der Strom stammt von einer eigenen Solaranlage. Es gibt eine Metzgerei und eine Bäckerei. Und es gibt natürlich Wein – und richtig guten noch dazu.



Boschendals Methode Cape Classique (MCC)

Die [Jean de Long Cuvée Prestige 2009](#) ist Boschendals eindrucksvolles Flaggschiff und gleichzeitig einer der besten MCCs Südafrikas. Tim Atkin, Master Of Wine und großer Südafrika-Experte hat ihr gerade eben **95 Punkte** verliehen. Sie stammt zu 100% aus Chardonnay-Trauben, von denen nur die besten Chargen zur Zweitgärung in die Flasche kommen. Die Reifung in der Flasche dauert mindestens sechs Jahre, im Falle des exzellenten 2009er Jahrgangs waren es elf. Im Laufe der Zeit entwickelte sich ein Aromaprofil, das an Grapefruits, Mandeln, Haselnüsse und Orangenschalen erinnert. Feinperlig, strahlend und klar, vereint sie Kraft und Eleganz und endet lang, mineralisch und belebend.

Die [Grande Cuvée 2014](#) steht dem Jean de Long um wenig nach. Die Reben dafür wachsen im cool-climate von Elgin. Die Basis sind Pinot Noir und Chardonnay, die beiden Klassiker, wenn es um große Schaumweine geht. Nach einigen Monaten auf der Feinhefe werden die besten Chargen der beiden Rebsorten selektiert, cuvetiert, in der Flasche vergoren und nach 72 Monaten degorgiert. Cremig, dicht und ausgewogen prägen die Grande Cuvée weiße Blüten, Brioche sowie Apfel- und Zitrusnoten.



Viermal Graham Beck

Wer im Vergleich dazu wieder einmal die MCCs von Graham Beck probieren möchte, kann das gerne tun. Der [Brut](#) ist derzeit gleich in drei unterschiedlichen Größen verfügbar – als Halbflasche, im 0,75 Liter-Format und als Magnum. Er repräsentiert wie kein anderer Wein die Stilistik des Hauses, hat folglich Finesse, Eleganz und Balance und vielschichtige, sich aber nie aufdrängende Aromen.

Graham Becks [Blanc de Blanc](#) ist ein Vintage MCC aus dem großen Jahr 2015 und besteht ausschließlich aus Chardonnay. Der wächst – wie es sich für die Rebsorte gehört – auf einem Kalksockel. Die Struktur ist straff, geradlinig und engmaschig und integriert reife, gelbe Frucht, Biskuit, Blütenhonig und Zitrusnoten in sein Aromaprofil.

Gleichfalls ausschließlich aus Chardonnay wurde die [Cuvée Clive 2014](#), Graham Becks Edel-MCC, gekeltert. Aus den besten Lagen des Weinguts gelesen, bekommt sie insgesamt fünf Jahre Zeit, um ihre Balance zu finden und ihre Aromen (Brioche, Cashewnüsse, Limetten, Blüten und Salz) zu entwickeln. Dass Schaumweine auch halbtrocken funktionieren, demonstriert man bei Graham Beck mit dem [Bliss](#) - wichtig ist allerdings, dass die feine Süße von ausreichend Säure gepuffert wird. Die Aromen (Honig, Karamell, Vanille und süße Frucht) sind folglich in eine straffe Struktur eingebettet und erweisen sich als fantastische Ergänzung zu Weich- und Blauschimmelkäse.

AKTION:

Bis zum 21. September 2020 gibt es auf die im Newsletter 145 erwähnten MCCs 10% Rabatt. (Mindestabnahme 12 Flaschen, auch gemischt!) - Nützen Sie dieses tolle Angebot!

Viel Spaß mit diesen einzigartigen MCCs wünscht Ihnen

Ihr Paul Seeberger – capewine

www.capewine.at

Copyright © 2020 Cape Wine, All rights reserved.