



BACK TO THE ROOTS... - NEW BEGINNINGS!



**Herzlich willkommen, liebe Capewine-Kunden und Genussfreunde!
Paul hat uns freundlicherweise schon im letzten Newsletter
angekündigt, jetzt stellen wir uns auch selbst bei Ihnen vor.**

Wir sind Susanne und Michael Bode von der Insel Lindau im Bodensee. Ursprünglich kommen wir vom Heidelberger Neckarufer und dem südbadischen Rhein, doch waren wir Zeit unseres Lebens auf Achse und dürfen viele Orte – und auch Menschen – Heimat nennen. Kennengelernt haben wir uns während unserer Lehrzeit im Schwarzwald, wo wir den zukunftsweisenden Beschluss fassten, unsere Zelte weit weg von Deutschland, auf der anderen Seite des Atlantischen Ozeans, aufzuschlagen.

Wir setzten also nach New York über, mitten hinein in das bunte Leben von Manhattan. Die folgenden 22 Jahre gehörten der USA. Schon bald kehrten wir dem Big Apple den Rücken. Wir wollten noch mehr von Amerika sehen, waren „on the road“, arbeiteten für Hilton, Marriott und Ritz-Carlton in sechs verschiedenen Bundesstaaten. In der Nähe von Seattle, auf der anderen Seite der USA, betrieben wir dann unser eigenes Hotel mit Restaurant. Doch irgendwann war es dann auch genug. Es zog uns zurück. Nach all den riesigen Metropolen in Übersee, brauchten wir einen Tapetenwechsel. Und wir wollten Wurzeln schlagen. Im Herzen von Lindau übernahmen wir 2007 die „Käse-Ecke“ und eröffneten die „Genusswerkstatt“, einen Verkostungsraum für Wein- und Käseproben, den wir noch immer mit großer Leidenschaft betreiben.

Unsere Liebe für die angloamerikanische Welt stillten wir durch Reisen. Vor allem nach Südafrika. 2011 brachen wir zum ersten Mal ans Kap auf – viele weitere Reisen sollten folgen. Von der ersten Sekunde weg waren wir von der Atmosphäre und Gastfreundschaft begeistert. Wir erforschten das ganze Land, gewannen Freunde und tauchten in die immense Vielfalt südafrikanischer Weine ein. Neben deren fantastischer Qualität beeindruckten uns auch die Dynamik und Zielstrebigkeit der Winzer, die mit Mut und großen Visionen fortwährend zu neuen Ufern aufbrechen.



Dank Paul und Capewine war uns Südafrika auch in Lindau nie allzu fern. Wir freuen uns nun, vier Weinevorstellen zu dürfen, die wir oft bei ihm bestellt haben.

Ganz fantastisch fanden wir immer die Cape of Good Hope-Serie von **Anthonij Rupert**. Darin kümmert sich das Team des Weinguts um alte Weingärten in oft abseitigen Gegenden Südafrikas und keltert daraus authentische und terroirgeprägte Weine. Der [Cape of Good Hope Altima Sauvignon Blanc 2019](#) stammt von 60-Jahre alten Reben, die unweit der Lamberts Bay in den Skurfberg Mountains wurzeln. Der Ozean ist in Sichtweite, und das Zusammenspiel aus kühlen Meerwinden und heißem kontinentalem Klima macht sich auch im Wein bemerkbar: Der ist weich, dicht und kraftvoll und hat doch Temperament und einen belebenden Säurekern. Die Aromen sind eine Kombination aus Kräutern, Zitronenzesten, Feuerstein und Grapefruit, der Abgang ist samtig und saftig.

Die Reben für den [Cape of Good Hope Merlot 2015](#) sind gleichfalls steinalt, wurzeln allerdings direkt hinter Johann Ruperts Haus in Somerset West. Über insgesamt 60 Monate im Holzfass und in der Flasche gereift, bündelt er Opulenz, dichte rote Frucht und eine tiefe einladende Würze in einem kraftvollen Körper. Fast alle Weine von Anthonij Rupert reifen vor dem Verkauf 2 Jahre in der Flasche.

Ein Wein für alle Tage, der sich zu fast jedem Essen bestens macht, ist der **Elgin Vintners** [Sauvignon Blanc 2019](#). Er ist das Werk eines Winzer-Kollektiv, das in seinen Weinen das Terroir der kühlestn Weinbauregion des Landes zum Sprechen bringen will und das auch schafft. Auf Bokkeveld-Schiefer und Tafelberg-Sandstein gewachsen, besticht er auf Anhieb mit tropischen Früchten, Limetten und Kräutern. Er ist klar und expressiv, mit einer einladenden und saftigen Textur und einem mineralischen und vitalen Finish.

Zu guter Letzt haben wir für unseren ersten Newsletter natürlich auch noch einen MCC – Methode Cape Classique – ausgewählt um mit Ihnen in Gedanken anstoßen zu können. Pauls letzte Entdeckung war die **Boschendal** [Grand Cuvée 2014](#): ein Meisterwerk aus Chardonnay und Pinot Noir, das nach 36 Monaten auf der Hefe saftige Apfel-, Zitrus- und Haselnussnoten entwickelt hat und klar, frisch und fokussiert über den Gaumen fließt.

AKTION:

**In bewährter Tradition sind die hier erwähnten 4
Weinempfehlungen bei Abnahme von mindestens 12 Flaschen – auch
gemischt - **um 10% reduziert.** - Aktion gültig bis zum
22.02.2021**

**Für Paul war Capewine eine Herzensangelegenheit, für uns ist es das
auch. Wir freuen uns auf Sie.**



Ihre Susanne und Michael Bode – Capewine

www.capewine.at

PS: Wir würden uns sehr freuen, wenn Sie auch in der Zukunft unseren Newsletter lesen, selbstverständlich respektieren wir es, wenn Sie sich anders entscheiden.

PPS: Nachschub ist schon auf dem Weg sowie Weine eines fantastischen Weinguts, das neu in unserem Sortiment ist! - Überraschung!!!