CAPE WINE

Der Mai gehört ohne Wenn und Aber dem Sauvignon Blanc. Am 1. Mai wurde ihm international ein ganzer Tag gewidmet, vom 6.-8. Mai gibt es in Südafrika noch einmal extra Feiern obendrauf. Wir schließen uns mit zwei separaten Sauvignon Blanc Aussendungen und Angeboten den Festivitäten an.

Warum der Sauvignon Blanc gefeiert wird, hat gewichtige Gründe. Mit seiner Popularisierung Ende der 1970er Jahre setzte in der Welt des Weißweins eine Zeitenwende ein. Die ging ausnahmsweise nicht von Europa, sondern von der neuen Weinwelt, genauer – Ehre, wem Ehre gebührt – von Neuseeland aus. Anders als in Frankreich, der ursprünglichen Heimat des Sauvignon Blanc, setzte man in der Neuen Weinwelt nicht auf Mineralität und Finesse, sondern betonte deren exotische und fruchtige Aromen. Die Weine sollten nicht subtil vom Terroir erzählen, sondern von der Sorte selbst – und zwar laut, selbstbewusst und mit allem, was sie zu bieten hatten.

Es dauerte ein wenig bis sich der bahnbrechende Weinstil auch in Südafrika breitmachte. Danach allerdings ging es flott. Unzählige Winzer rekultivierten ihre alten Sauvignon Blanc Reben oder setzten neue aus. Laut neuesten Statistiken sind heutzutage rund 10 Prozent der südafrikanischen Rebfläche damit bepflanzt.

Mittlerweile haben sich **das Terroirlager** und **die Typizitätsfraktion** langsam angenähert. In den besten Sauvignon Blanc spielen beide eine gleichermaßen wichtige Rolle.

Bestens ablesbar ist das bei **Constantia Glen.** Dessen Sauvignon Blanc 2021 erzählt sowohl von den kontinuierlich einfallenden Atlantikwinden aus der False Bay, den verwitterten Granit- und Sandsteinböden des Tafelbergs und der nord-östlichen Exposition der Weingärten wie auch von einer modernen Vinifikation absolut perfekter Trauben. Das Resultat ist ein kühler und geradliniger Wein, der vielschichtig und vital mit tropischer Frucht, Beeren, Tomatenblättern und frischen Kräuter punktet und im Hintergrund auch noch mineralische Noten preisgibt.

In Bokkeveld-Schiefer, der – laut Kellermeisterin Marinda Kruger-Claassen – für die Struktur und Konzentration verantwortlich ist, wie auch in Tafelberg-Sandstein, der Finesse und Frucht beisteuert, wurzeln die Sauvignon Blanc Reben der **Elgin Vintners**. In den frühen Morgenstunden per Hand gelesen, werden die Trauben bei niedrigen Temperaturen in Betoneiern zu Wein vergoren und dort über mehrere Monate gelagert. Klar und expressiv und von einer saftigen Textur getragen bestimmen Limetten und Kräuter Nase und Gaumen.

Klassische Neue Welt-Stilistik bekommt man mit dem Dombeya Sauvignon Blanc 2020 von **Haskell** ins Glas. Ganz dem easy-drinking verpflichtet, trifft man hier vom ersten Schluck weg auf eine einladende Frische und recht exotische Aromatik. Er ist erfrischend, dynamisch und glasklar, vom ersten bis zum letzten Schluck ein pures Trinkvergnügen und ideal als Aperitif geeignet.

Ganz anders wiederum sind die beiden Sauvignon Blanc vom **Steenberg Estate**, einem ausgewiesenen Spezialisten der Rebsorte – allein 37 Hektar oder 64 Prozent der Rebfläche sind mit ihm bepflanzt. Unweit von Constantia Glen, also ein wenig südlich von Kapstadt beheimatet, profitieren auch dessen Reben von idealen klimatischen und geologischen Bedingungen. Der klassische Sauvignon Blanc 2020 wirkt kühl und animierend und kombiniert Grapefruit- und Holunderblütenaromen mit feinen Kräuternoten. Der regelmäßig im Platter Guide mit 5 Sternen ausgezeichnete Black Swan Sauvignon Blanc stammt von den besten Trauben ausgesuchter Weingärten und besticht mit einem kraftvollen Körper, einer klaren Struktur und einem lebendigen Säureprofil. In der Nase machen sich vor allem Johannisbeeren, Maracuja, gelbe Äpfel und frische Feigenblätter breit.

Ganz eigene aber wie immer besondere Wege beschreitet die fantastische **Erika Obermeyer**. Deren Sauvignon Blanc 2017 genießt in Groenekloof zwar gleichfalls kühle maritime Bedingungen, die Vinifikation der Weine unterscheidet sich jedoch in zwei Punkten ganz wesentlich. Zum einen baut sie ihren Wein nicht wie gemeinhin üblich im Stahltank, sondern in 500-Liter großen Holzfässern aus, zum anderen setzt sie auf den Faktor Zeit und belässt ihren Wein nach der Abfüllung noch ein bis zwei Jahre in der Flasche. Das Ergebnis ist saftig, ausgewogen und gehaltvoll und von gelbfruchtigen, exotischen und kräuterigen Aromen getragen.

ps: Sauvignon Blanc sind oft **fantastische Essensbegleiter**. Sie liefern auch zu vielen vegetarischen Gerichten die richtigen Antworten und harmonieren unter anderem mit: Bärlauch- oder Spinatstrudel, Grüner Spargel mit Dillmayonnaise, Brennnesselrisotto, Erbsen-Mangold-Spargel-Lasagne, Gnocchi mit Tomaten-Basilikum-Sauce, Erbsen-Minz-Suppe, Spargel-Quiche, Miesmuscheln in Tomatensauce, Gebackener Ziegenkäse auf Salat , Thai-Curry

AKTION:

Bei **Bestellung** von **mindestens 12 Flaschen** der hier erwähnten Weine erhalten Sie **10% Preisermäßigung!**

(Aktion gültig bis 01.06.2022)

Holen Sie sich Ihren Sauvignon Blanc
und genießen Sie den Weinfrühling!

Ihre Susanne und Michael Bode – Capewine
www.capewine.at

Copyright © 2022 Capewine, All rights reserved.

unsubscribe from this list update subscription preferences

mailchimp