

[View this email in your browser](#)

The hour that the ship comes in

CAPE WINE



Oh, the time will come up,
When the winds will stop, And the breeze
will cease to be breathin',
Like the stillness in the wind,
Before the hurricane begins.

THE HOUR THAT THE SHIP COMES IN!

Was lange währt, wird endlich gut! Nach Wochen des Wartens hat unser Schiff endlich im Hamburger Hafen angelegt. An Bord befanden sich auch 400 Kisten lange ersehnten Nachschubs, der nun auch bei uns in Lindau eingetroffen ist. Der Hurricane – wie Bob Dylan so treffend meinte – kann also beginnen.

In unserem Lager findet sich nun wieder eine breite Auswahl von **Anthonij Ruperts** fabelhaften Weinen, das komplette Programm von **Haskell**, alles – und wirklich alles – was das Herz begehrt von **Creation**, die Cool-Climate Weine von **Iona**, die gewichtigen, von der südafrikanischen Sonne verwöhnten Gegenwürfe dazu von **Saronsberg** und – last but not least – die großartigen Old-Vine-Interpretationen von **Roodekrantz**: Sechs Winzer der Extraklasse, aus deren Sortiment wir jeweils einen Wein ausgewählt haben, um daraus ein perfektes Sommerpaket zu schnüren. Da die Zeit und der Virus es erlauben, auch wieder gemeinsam zu essen und zu trinken, haben wir dieses Mal auch ein paar kulinarische Vorschläge hinzugefügt.



Creation Cap Classic Brut Nature: Prickelnd, knochentrocken, extrem präzise und brandneu. In seinem Cap Classic lotet JC Martin das ganze Potenzial seines von frischen Atlantikbrisen geprägten Terroirs in Hemel-en-Aarde aus. Chardonnay gibt darin den Protagonisten, aufs Beste unterstützt von ein wenig Pinot Noir. Nach dreißigmonatiger Flaschenreife hinterlassen eine belebende Säure, Walderdbeeren, Grapefruits, Brioche und Trockenfrüchte darin ihre sensorischen Spuren.

Tipp: Zitronenrisotto mit Räucherforellen, Gebackene Champignons, Reife Erdbeeren, Nusskuchen.

Iona Elgin Highlands Sauvignon Blanc 2021: Einer der großen Klassiker unseres Sortiments. In Andrew Gunns biologisch kultivierten Weingärten hoch über dem Atlantik gewachsen. Ein Wein mit Charakter, der filigrane und subtile Fruchtnoten in den Vordergrund stellt. Zitrusaromen dominieren, Stachelbeere, Maracuja und Kiwi ergänzen und betten sich in eine klare, frische und puristische Textur.

Tipp: Ziegenkäse mit Tomatenconfit, Grüne-Spargel-Tarte, Miesmuscheln in Kräutermarinade.

Roodekrantz Old Bush Vine Chenin Blanc 2019: Roodekrantz schwört auf alte Reben und ihre hochkonzentrierten Trauben, die sie akribisch vinifizieren und über ein Jahr in gebrauchten Holzfässern ausbauen. Der Wein ist strukturiert, lebendig und voller Energie. Saftige Steinobstnoten prägen sein Aromaprofil. Säure und Gerbstoff geben dem Wein Richtung, ohne in den Vordergrund zu treten. Die Textur ist kompakt, das Finish fruchtunterlegt und leicht floral.

Tipp: Curries aus der indischen wie auch aus der Thai-Küche, Kürbisrisotto.

Haskell Lily Rosé 2021: Haskell macht Shiraz für alle Lebenslagen. An unbeschwerten Nachmittagen und lauen Sommerabenden lohnt es, sich den Lily Rosé einzuschmecken. Der ist, wie es der Name schon andeutet, ganz auf gute Laune getrimmt – Easy Drinking in Reinkultur, sommerlich und belebend, mit Erdbeeren, Himbeeren, Kirschen und ein wenig Pfeffer im Aromatalon.

Tipp: Statt Tee um fünf am Nachmittag. Eignet sich auch ideal als Aperitif und Picknickwein.

Saronsberg Provenance Shiraz 2018: Nochmals Shiraz, diesmal allerdings in einer wesentlich profunderen Variante, zu der man sich auch ein Steak auf den Teller legen kann. Besticht Jahr für Jahr mit seiner perfekten Balance. Die Tannine sind samtig und sanft, der Körper ist saftig und voll, der Abgang lang und strukturiert. Dazu kommt eine spürbare Pfeffernote, eine feiner Oliventon und viel dunkle Frucht.

Tipp: Lamm, mediterran oder arabisch gewürzt. Bruschetta mit Tapenade.

Anthonij Rupert Optima 2017: Immer wieder ein Wow-Erlebnis, der legendäre auf Granit gewachsene Bordeaux-Blend aus dem Hause Rupert. Fokussiert, druckvoll und elegant gibt Cabernet Sauvignon darin den Ton an, Cabernet Franc, Merlot und Petit Verdot sorgen für den Rest und einen Wein, der bereits in der Nase schwarzen Pfeffer, Lorbeer, dunkle Ribisel und Brombeeren vereint und am Gaumen Tabak und Bitterschokolade nachlegt.

Tipp: Sommer ist Barbecuezeit – und genau dazu sollte man sich dann auch ein Glas Optima einschmecken.



AKTION:

Bei **Bestellung** von **mindestens 11 Flaschen** der hier erwähnten Weine, gerne auch gemischt, legen wir **1 Flasche aus unserem Sortiment** dazu!

(Aktion gültig bis 30.06.2022)

Holen Sie sich Ihre Weine für einen fulminanten Weinsommer!

Susanne Bode Michael Bode

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

Copyright © 2022 Capewine, All rights reserved.

[unsubscribe from this list](#) [update subscription preferences](#)

