



Die Subskription ist ab sofort eröffnet. Das Schiff aus Kapstadt hat am 4. Dezember in Hamburg angelegt, die wertvolle Ware ist auf dem Weg nach Vorarberg. Die wertvolle Ware? Das sind gleich vier neue südafrikanische Schaumweine, die allesamt Punkte, Preise und Medaillen abgeräumt haben und jede Weihnachtstafel und Silvesterparty perfekt ergänzen.

Sparkling Wines vom Kap sorgen allerorten für Furore. Bei Cape Wine gab es sie bisher einzig und allein von Graham Beck. Der gilt bis heute als Ikone unter den südafrikanischen Schaumweinproduzenten und letztlich ist es vor allem ihm zu verdanken, dass man heute nicht mehr nur an die Champagne denkt, wenn Sektkorken knallen.

Grahams sprudelnde Versionen sind weiterhin ein fester Anker in meinem Sortiment, seit Neuestem ergänzt um eine Halbfaschenvariante seines Brut: ein Tribut an all jene, die auch mal zu Mittag eine Flasche trinken wollen, ohne den restlichen Tag schlafend auf dem Sofa verbringen zu müssen. Schaumweine sind übrigens – grob unterschätzt – phänomenale Essensbegleiter und wer das noch nicht weiß, sollte zu einem weihnachtlichen Fischgang unbedingt einmal eine Flasche köpfen.



Neben Grahams Schaumweinen befanden sich auch zwei **Methode Cape Classique** (MCC – nach der Champagnermethode hergestellte Sparkling Wines) von **Anthonij Rupert Wyne**

an Bord des Frachters. Johann Rupert hat für seine Interpretationen ein Territorium erschlossen, das zu den kühlestn Weinbauregionen Südafrikas zählt. Im Elandskloof Valley, wo bis vor kurzem lediglich Apfelbäume wuchsen, wurzeln heute auf über 800 Metern Höhe Pinot Noir und Chardonnay und liefern die Basis für zwei Weine, die vor Esprit, Dynamik und Energie förmlich sprühen. Der L'Ormarins Brut Classique ergänzt zudem mit Bratapfel- & Zitrusaromen und einer kühlen Steinigkeit am Gaumen während der L'Ormarins Rose 2013 rotbeerige Aromen & Limettennoten sowie eine cremige & animierende Textur der Frische und Lebendigkeit zur Seite stellt.



Aus einem anderen Holz geschnitzt aber nicht minder spannend sind die **Weine von Org de Rac**. Das junge Weingut ist Bestandteil einer kleinen Gruppe an Winzern, die gerade dabei ist, in Swartland, einer Region, die bisher vor allem für ihr erbarmungslos-heißes Klima und ihre Weizenfelder bekannt war, Weine zu keltern wie sie Südafrika noch nicht gesehen hat. Dafür wird auf Org de Rac konsequent biologisch gearbeitet und auch im Keller setzt man auf minimalste Intervention. Bestes Beispiel ist der MCC La Verne Brut Classique, der neben vitalen Apfelnoten und feinen Bisquitaromen, einen Säurebogen von der Zungensitze bis zum Gaumen schlägt und dabei einen kraftvollen, stoffigen Körper puffert. Die Veritas, Südafrikas wichtigster Weinwettbewerb, zeichnete den La Verne Brut als einzigen Schaumwein mit Doppelgold aus.

Die Lieferung komplett macht der **MCC von Steenberg**. Das Weingut im äußersten Süden Südafrikas macht nicht nur exzellenten Sauvignon Blanc sondern auch ein Quartett an Schaumweinen, von denen ich den klassischen MCC 1682 Chardonnay Brut in der Magnumflasche ausgewählt habe. Der bringt vor allem viel gelbe Frucht, Zitrus und leicht toastige Noten ins Spiel und beeindruckt zudem durch einen profunden Körper und vitale Saftigkeit.





UNSER SPEZIELLES SPARKLING X-MAS-ANGEBOT:

Bei jeder Bestellung aus unserem MCC-Angebot erhalten Sie einen hochwertigen Champagnerverschluss gratis dazu!

Das Angebot gilt bis zum 8. Jänner 2016

Happy & Sparkling X-Mas mit den neuen Schaumweinen von capewine, die Sie alle ab sofort online auf unserer Website bestellen können! Sichern Sie sich diese Köstlichkeiten für die bevorstehenden Feiertage!

Ihr Paul Seeberger - capewine

www.capewine.at