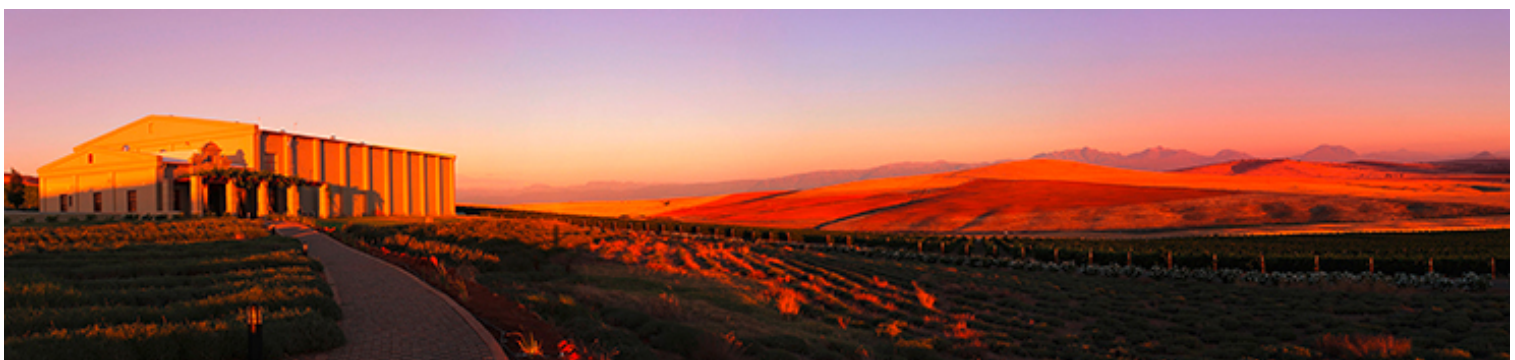




Entenpatrouillen, Doppelgold - und eine Menge roter Stoff...

Org de Rac setzt in einer Gegend, die ohnehin für ihre innovativen Geister und avantgardistischen Weine bekannt ist, nochmals neue Maßstäbe.



Das Weingut im äußersten Norden Swartlands – dem schwarzen Land – setzt seit seiner Gründung im Jahr 2001 konsequent auf biologische Bewirtschaftung. Dabei werden auch neue und unbekannte Wege gegangen. So hat man rund um das Weingut nicht nur Reben, sondern auch Oliven und Lavendel gesetzt, aus denen Öl gewonnen wird. Zudem lässt man in den Weingärten wachsen, was wachsen will, womit ein ständiger Humusaufbau zwischen den Rebzeilen gewährleistet ist. Wie klug und durchdacht das Konzept von Org de Rac ist, beweist auch die Tatsache, dass zur Schädlingsbekämpfung eine kleine Heerschar an Enten frei durch die Weingärten patrouilliert und bei ihren Touren auch gleich die Böden düngt.



Der natürlichen Herangehensweise und der Idee, möglichst wenig zu intervenieren, vertraut man auch im Keller. Anders als meist üblich setzt man bei der Vergärung vor allem auf wilde Hefestämme und baut vorwiegend in gebrauchten Holzfässern aus.

All das kommt einer kleinen aber feinen Auswahl an Weinen zugute, die Jahr für Jahr mehr Charakter, Lebendigkeit und Originalität entwickeln und sich längst ihren Platz unter den besten Weinen Südafrikas gesichert haben.



Dem **Cabernet Sauvignon** passen die kühlen Bedingungen der sonst extrem heißen Region hoch oben am Piketberg, wo sich die intensive Frucht und Würze mit der eminenten Kraft und dem saftigen Gerbstoff der Sorte vereinen. Schwarzen Beeren stehen Minze und Tabak zur Seite, das Finish ist stoffig und animierend.

Org de Rac's **Merlot**-Interpretation steht exemplarisch für den kraftvollen Typus der Sorte. Das Lesematerial ist perfekt, die Trauben sind reif, gesund und aromatisch, das Tannin ist weich und geschmeidig. Schoko, Kokos und Beeren begleiten den Wein über den Gaumen. Das Trio komplett macht der **Syrah**, der Pfeffer, Brombeeren, Bitterschokolade, schwarze Oliven und Lakritze mit zupackendem Tannin und einem kraftvollen Körper verbindet.

Dass es auch anders geht, nämlich kühl, weiß und sprudelnd, beweist der aus Chardonnay gekelterte **Methode Cape Classique**, der in den schattigsten Lagen des Weinguts wächst. Lebendig und frisch, voll vitaler Apfelnoten, filigraner Zitrus- und delikater Biskuitaromen zeichnet er sich durch animierende Säure und profunde Länge aus. Das meine übrigens nicht nur ich, sondern auch die Jury der Veritas, Südafrikas wichtigstem Weinwettbewerb: sie hängte dem MCC von Org de Rac als einzigem Schaumwein Südafrikas gleich zweimal Gold um.

SONDERAKTION für Org de Rac-Weine!

Jetzt **11 Flaschen** online in unserem Weinshop bestellen - Sie bekommen **eine 12. Flasche** dazu geliefert - und entgegen üblicher Angebote - wird in diesem Fall **die teuerste der bestellten Flaschen** GRATIS als 12. Flasche dazu geliefert!

Aktion gültig bis 31. August 2016!

Ihr Paul Seeberger - capewine

www.capewine.at