

capewine

NEWSLETTER



HANDS ON - HANDS OFF!

Das Weingut Arendsig ist einzigartig

Lourens van der Westhuizen, der Inhaber des 2004 gegründeten Weinguts Arendsig, ist eine Ausnahmererscheinung. Der Ausdruck seines Terroirs ordnet er alles unter. Er arbeitet fast ausschließlich Hand (hands on... nennt er das**) und vinifiziert ausnahmslos Einzellagen – das macht meines Wissens kein anderer Winzer in Südafrika.**

Lourens beschränkt sich auf gerade einmal 10 Hektar Weingärten, in denen er dafür jeden Rebstock kennt. Der Untergrund ist purer Fels; die Luft, tagsüber geprägt von bisweilen brutaler Hitze, wird nachts vom Einfluss des eiskalten Atlantiks gebrochen.

Genau diese Voraussetzungen gilt es, in den vorwiegend französischen Sorten, schmeckbar zu machen. Das wiederum, meint Lourens, geht nur, indem er sich im Keller zurücknimmt und sich darauf beschränkt, seine Weine lediglich zu begleiten (**hands off...**): die starten folglich ihre Gärung spontan und ohne den Einsatz gezüchteter Hefen und werden danach in Holzfässer unterschiedlicher Größe umgezogen, wo sie solange auf der Feinhefe bleiben, bis sie ungefiltert abgefüllt werden. Weniger Intervention geht kaum.



Lourens [Cabernet Sauvignon Blok A9](#) ist ein erstes Beispiel seiner Bemühungen. Nach der Gärung bleibt der Wein für weiter fünf bis sechs Wochen in Kontakt mit den Schalen, um auch wirklich jedes Extrakt, Pigment, Phenol und vor allem jedes Aroma aus den Traubenhäuten herauszukitzeln. Erst dann wird sanft gepresst und der Wein für 12 Monate in vorwiegend gebrauchtes Holz umgezogen. Diese Vorgehensweise führt zu einer saftigen und druckvollen Textur und zu einem Wein, der ordentlich Gas in Richtung

Gaumen gibt. Die Aromen sind dunkel und geprägt von Zwetschken, Lakritze, Brombeeren und Tabak.

Dem Cabernet Sauvignon mindestens gleichberechtigt zur Seite steht [Arendsig's Shiraz Blok A 12](#). „Shirazstöcke müssen kämpfen, damit man große Weine aus ihnen keltern kann,“ ist Lourens überzeugt. Also kämpfen sie. Sie schlagen ihre Wurzeln durch Schiefer, in dem sie sukzessive Halt finden. Die einzige Konzession an zeitgenössische Technologien ist eine Tröpfchenbewässerung, die das Bodenleben aktiviert und dadurch die Reben mit ausreichend Nährstoffe versorgt. Im Keller geht es vor allem darum, dem Wein Struktur zu geben, Bekömmlichkeit ist ein weiteres Ziel. Die Aromen spannen einen Bogen von Oliven, schwarzem Pfeffer hin zu dunklen Pflaumen und pikanter Mineralik.

Generell legen die Weine von Arendsig vielschichtige Aromen offen und vereinen mit erstaunlicher Leichtigkeit Substanz, Stoffigkeit, Eleganz und Trinkfluss.

(Text: Andreas Essl andreasessl@yahoo.com)

AKTUELLE AKTION:

Bestellen Sie jetzt 10 Flaschen der beiden Weine von Arendsig in unserem Shop und Sie bekommen **12 Flaschen geliefert!**

Diese einmalige Aktion ist gültig bis zum 15. April 2018



Wein & Dinner mit Weinen von Antonij Rupert im Restaurant Schönblick

23.3.2018 – Anthonij Rupert, Qualitätspionier, Bewahrer und Wegbereiter aus dem Weinland Südafrika präsentierte am 23.03.2018 eine Auswahl seiner sensationellen Weine. Gary Baumgarten (Ceo) und Alec Louw (Sales Manager) vom Weingut Anthonij Rupert kamen nach Eichenberg ins Hotel Schönblick und präsentierten die großen Weine eines der wohl prägendsten Winzers Südafrikas, begleitet von einem 5-Gänge Menü aus dem Hause Hehle, dem Gastgeber des Hotels/Restaurant Schönblick. Rund 70 Freundinnen und Freunde guten Weines und exquisiten Essens waren mit dabei, hier finden Sie einige Impressionen zum Nachsehen!

Impressionen:



Zum Nachbetrachten:

Auf unserer Website gibt es ab sofort zum einzigartigen Event am 23. April 2018 im Restaurant Schönblick eine Menge von Bildimpressionen, um den Abend vielleicht - zumindest in Bildern - nochmals revue passieren zu lassen!

Viel Spaß damit!

> [zur Fotogalerie](#)

Und nun: Frohe Ostern und viel Freude und Genuss mit den "Hands on - hands off Weinen" von Arendsig wünscht Ihnen

Ihr Paul Seeberger - capewine

www.capewine.at
