



Wein ist das einzige, mir bekannte Lebensmittel auf dem kein Ablaufdatum zu stehen hat. Das ist zwar nicht immer gerechtfertigt, die besten Beispiele haben allerdings nicht nur immenses Reifepotenzial, sie werden im Verlauf langer Jahre auch immer besser.

Dass diese Einsicht nicht neu ist, beweisen literarische Zeugnisse längst vergangener Zeiten. Schon der Evangelist Lukas wusste beispielsweise, dass niemand der alten Wein trinkt, neuen haben will („der alte ist milder“, meinte er). Seit über 2000 Jahren beschäftigen sich Winzer, Wissenschaftler und Weinliebhaber mit der Frage, warum das so ist und fanden im Laufe der Zeit eine Menge falscher und ein paar richtige Antworten.

Fakt dürfte sein, dass bei der Reifung von Rotweinen die unterschiedlichen Phenoltypen eine eminente Bedeutung haben, während bei Weißweinen niedrigen pH-Werten eine wesentlich Rolle zukommt. Alkohol, dem oft

entscheidende Relevanz zugeschrieben wird, scheint dagegen lediglich in einer möglichst harmonischen Kombination diverser Inhaltsstoffe zum Tragen zu kommen.

In meinem Repertoire finden sich Weine, die zum einen bereits eine längere Zeit in der Flasche hinter sich haben und andere denen noch eine lange Zukunft darin bevorsteht. Nun habe ich eine Selektion von sechs Rotweinen zusammengestellt, die sowohl einen Blick zurück werfen, gleichzeitig aber auch ein Versprechen für noch Kommendes abgeben.



Der älteste Wein meines Sortiments und gleichzeitig einer der großen Weine der südlichen Hemisphäre ist der [Blend von Antonij Rupert](#) aus dem kleinen aber sehr feinen Jahrgang **2011**: Die klassische Bordeaux-Cuvée nähert sich langsam ihrem Höhepunkt und besticht derzeit mit einer samtigen Textur, mürbem Gerbstoff und druckvoller Eleganz. Die Aromen sind vielschichtig und subtil und integrieren Tabak, Kräuter und rote Früchte.

Der [Constantia Glen Five](#) ist ein Jahr jünger, basiert jedoch auf einem ähnlich guten Jahr. Constantia Glens Weingärten befinden sich nahe am Ozean. Die von dort stammenden Trauben reifen langsam und profitieren von einem Tag-Nacht-Temperaturgefälle, das sowohl der Säure wie auch dem Gerbstoffaufbau zugutekommt. Zurzeit präsentiert sich der Top-Wein von Constantia Glen aus dem Jahr **2012** mit tiefer dunkler Frucht, einer weichen und stoffigen Textur

und einem kraftvollen Finish. Der **Five** steht – meiner Ansicht nach – gerade erst am Anfang seiner besten Phase.

Im Jahr 2013 brauchte man im Weingarten viel Fingerspitzengefühl. Nicht immer optimale Bedingungen forderten die Winzer, die aber gerade in solchen Jahren ihr ganzes Können und nicht selten ihre persönlichsten Weine keltern. Der [Allée Bleue l'Amour Toujours 2013](#) legt genau davon Zeugnis ab: Präzise und klare, vor allem von Kräutern geprägte Aromen betten sich in eine warme und harmonische Textur, die den Wein weich und mild über den Gaumen trägt.

Der [Nederburg II Centuries](#) ist jedes Jahr aufs Neue ein, aus penibel selektierten Trauben gekelternes Meisterwerk. Das war auch **2014** nicht anders (5 Platter Sterne und die Auszeichnung zum besten Wein Rotwein Südafrikas bestätigen das): Gerade erst am Anfangs seines Lebens stehend integriert der Wein ein komplexes Aromaprofil in einen muskulösen und gehaltvollen Körper.

Bleiben fürs erste ein paar Empfehlungen für den **Jahrgang 2015**, dem wohl besten in der jüngeren Geschichte des südafrikanischen Weinbaus. Wer wissen will, wie sich große Weine entwickeln, sollte sich aus diesem Jahr ein paar Flaschen in den Keller legen. Stellvertretend für eine ganze Reihe exzellenter Weine, würden sich dabei vor allem der [Syrah von Richard Kershaw](#) und der [Solace Syrah von Iona](#) anbieten. Beide punkten schon jetzt mit viel kühler Frucht und Pfeffer, werden jedoch in der Zukunft immer wieder neue Aromen offenlegen.

Ein kurzer Tipp: Wer Weine über längere Zeit lagern will, sollte auf ein kühles (möglichst um die 10-12°C) und vor allem auch dunkles Ambiente achten.

Aktion bis Ende Oktober 2018 – Bei Bestellung von 11 Flaschen der Weine im Newsletter gibt es als 12 Flasche den FIVE gratis dazu!

Viel Freude beim "Lagern" und dem "Genuss des Gelagerten" wünscht

Ihr Paul Seeberger - capewine
www.capewine.at