

# Hitparade 7/2019



## **Steenbergs Black Swan Sauvignon Blanc 2018: Best of Platter**

**Nur wenige in Edelstahl ausgebaute Sauvignon Blanc haben sich tatsächlich einen Platz im südafrikanischen Weißweinolyp verdient. Steenbergs Black Swan gehört definitiv dazu. Das sahen auch die Verkoster des neuen John Platter-Guide so. Sie verliehen ihm die Höchstbewertung von 5 Gläsern und kürten ihn zum besten Unwooded Sauvignon Blanc des Landes.**

Steenberg geht beim [Black Swan Sauvignon Blanc](#) aufs Ganze. Ihre beiden besten Weißweingärten sind ihm gewidmet. Die Trauben werden selektiv per Hand gelesen und nur die besten davon für den Black Swan verwendet. Die Entscheidung ausschließlich im Edelstahltank zu vinifizieren, hat seinen Grund

darin, dass man unbedingt die Typizität der Sorte und die Klarheit, Frische und Frucht der Trauben im fertigen Wein bewahren will.

Im Detail bedeutet das, dass der Black Swan in der Nase mit „Limetten, Stachelbeeren und rosa Grapefruit“ punktet und am Gaumen noch „Johannisbeeren, Zitronenschalen, Maracuja, gelbe Äpfel und frische Feigenblätter“ dazu addiert. Die Säure ist „mundwässernd“, der Körper dank des langen Hefeausbaus tief und voll.

**Saronsberg Shiraz: Concourse Mondial Bruxelles: Gold; Syrah Du Monde: Gold; National Wine Challenge: Top 100; South African Wine Index: Platinum; Decanter World Wine Awards: 92 Points; Michelangelo Wine Awards: Double Gold; Drinks Business Syrah Masters: Gold; Tim Atkin SA Report: 93 Points**

Da gibt es wenig hinzuzufügen, außer dass ich den Juroren und Kritikern rund um den Planeten in allen Punkten zustimme. Der neue [Saronsberg Shiraz](#) spielt tatsächlich in den obersten Liga südafrikanischer Rotweine mit. Runtergebrochen auf wenige Worte ist der Saronsberg Shiraz tiefdunkel, mit reifer, saftiger und dunkler Frucht, floralen Noten und Gewürzaromen. Die Textur ist stoffig und dicht, das Holz bestens integriert und das Tannin engmaschig. Er klingt in einem vielschichtig-fruchtigem Finish aus und hat noch viele aufregende Jahre vor sich.

**PS: Erika Obermeyer** - Als der Newsletter gerade fertig war, kam dann noch die Meldung, dass **Erika Obermeyer** im neuen Platter Guide zur **Newcomerin des Jahres** erklärt und ihr [Flabbergast Cinsault](#) von **Jancis Robinson** als **Wine of the Week** besprochen und hochgelobt wurde - („It has classic Cinsault aromas of red fruits – think sour cherry rather than strawberry – plus something akin to citrus and is utterly mouth-watering, especially when served lightly chilled. The discreet tannins, fresh acidity and vibrant fruit make it light enough to drink on its own but also to go with a wide range of flavours“).

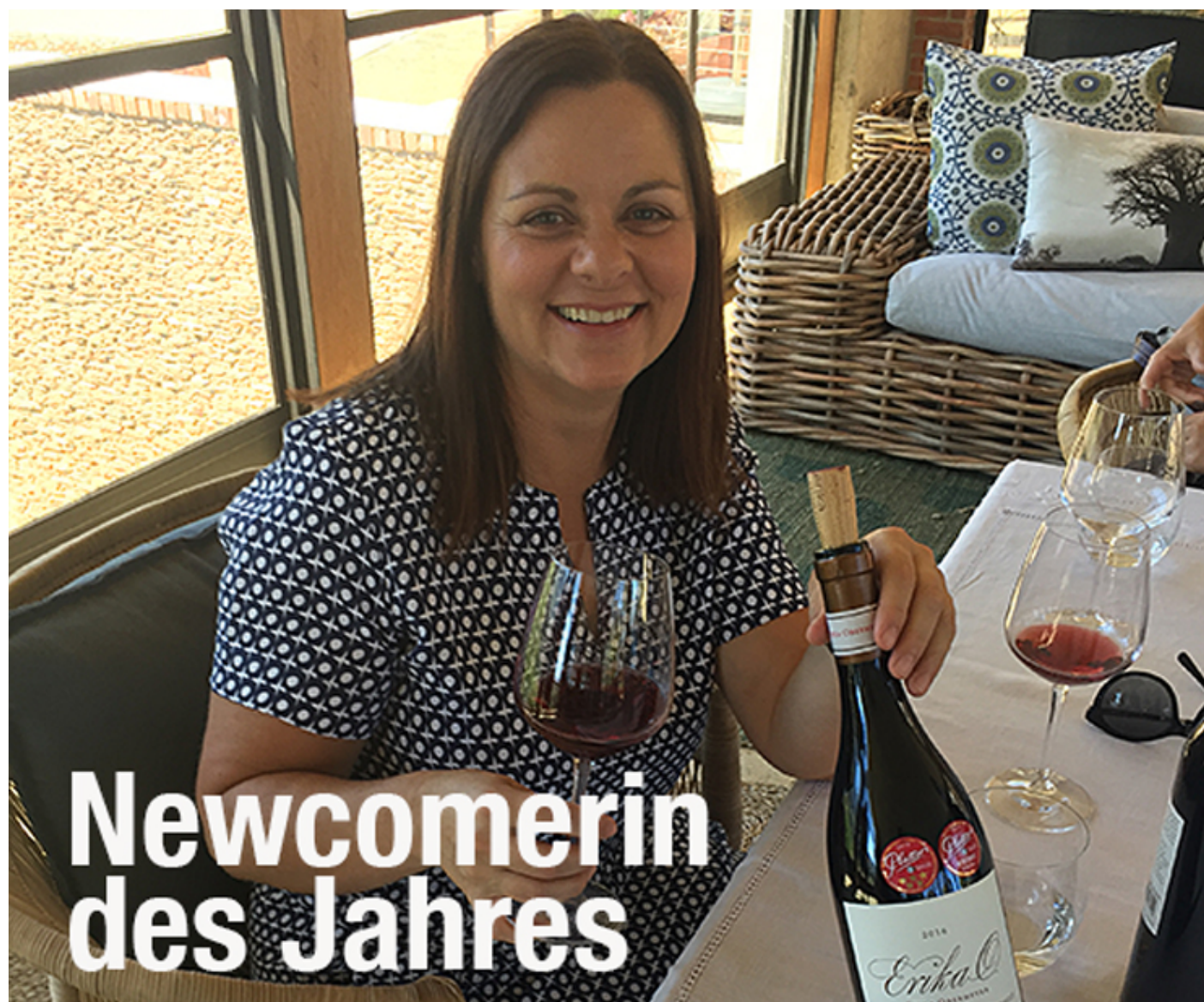
**Herzliche Gratulation zu diesen Auszeichnungen! - Wie gut, dass**

**Sie diese Weine auch hier gleich online bestellen können!**

Ihr Paul Seeberger – capewine

[www.capewine.at](http://www.capewine.at)





**Newcomerin  
des Jahres**