

# capewine

NEWSLETTER



**Gründe dafür gibt es ja fast täglich - und wenn es nur das Feiern des Feierabends ist. Langsam aber sicher werden die Anlässe aber auch seriöser.**

Die **Methode Cape Classiques**, die Schaumweine vom Kap, sind schon seit einiger Zeit ein **elementarer Eckpfeiler** im Sortiment von Cape Wine. Die Vielfalt an unterschiedlichen Stilen und Intentionen, die oft idealen klimatischen und geologischen Voraussetzungen und die immer größere Erfahrung der Winzer – sie alle sind Faktoren, warum die MCCs längst zu den **großen Schaumweinen der Welt** gehören und in ihren besten Varianten selbst der

Champagne Konkurrenz machen. Es lohnt sich also, sie als Option für Weihnachtsgeschenke und Silvesternächte einzuplanen.

MCCs eignen sich aber nicht nur zum Anstoßen und Feiern, sie sind – und das wird allzu oft vergessen – vor allem ideale und **äußerst vielseitige Essensbegleiter**. Man nehme beispielsweise den **Brut Zero** von **Graham Beck**, knochentrocken, puristisch, glasklar & mineralisch, mit feinen Blüten- und Zitrusaromen. Ein perfekter Aperitif, eignet er sich mindestens ebenso gut als Begleiter zu rohem Fisch oder Venusmuscheln. Oder aber der **Blanc de Blanc**, der aus Chardonnay gekeltert und teilweise in kleinen Holzfässern gereift mit Brioche- und Mandarinennoten punktet und sich perfekt mit Forellen aber auch mit gedämpften Meeresfischen versteht. Der **Demi-Sec** wiederum, die halbtrockene Variante funktioniert vor allem mit fruchtbetonten Speisen und Desserts und der **Rosè** - saftig, rotbeerig & mit feinen Lavendelaromen ist die ideale Ergänzung zu Thunfisch oder Kalbfleisch und am allerbesten zu Vitello Tonnato – Kalbfleisch mit Thunfisch.



**Abseits von Graham Beck's beeindruckendem Sortiment** gibt es allerdings noch einiges mehr zu entdecken. **Org de Rac** keltert in Swartland, einer der heißesten Regionen des Landes, einen erstaunlich lebendigen, von Quitten und Pfirsichen getragenen **Blanc de Blanc**, der nach drei Jahren in der Flasche eine samtige, dichte & cremige Textur entwickelt hat (und sich sowohl zu hellen Saucen wie auch zu hellem Fleisch bestens macht).

Champagne Konkurrenz machen. Es lohnt sich also, sie als Option für Weihnachtsgeschenke und Silvesternächte einzuplanen.

MCCs eignen sich aber nicht nur zum Anstoßen und Feiern, sie sind – und das wird allzu oft vergessen – vor allem ideale und **äußerst vielseitige Essensbegleiter**. Man nehme beispielsweise den **Brut Zero** von **Graham Beck**, knochentrocken, puristisch, glasklar & mineralisch, mit feinen Blüten- und Zitrusaromen. Ein perfekter Aperitif, eignet er sich mindestens ebenso gut als Begleiter zu rohem Fisch oder Venusmuscheln. Oder aber der **Blanc de Blanc**, der aus Chardonnay gekeltert und teilweise in kleinen Holzfässern gereift mit Brioche- und Mandarinennoten punktet und sich perfekt mit Forellen aber auch mit gedämpften Meeresfischen versteht. Der **Demi-Sec** wiederum, die halbtrockene Variante funktioniert vor allem mit fruchtbetonten Speisen und Desserts und der **Rosè** - saftig, rotbeerig & mit feinen Lavendelaromen ist die ideale Ergänzung zu Thunfisch oder Kalbfleisch und am allerbesten zu Vitello Tonnato – Kalbfleisch mit Thunfisch.



**Abseits von Graham Beck's beeindruckendem Sortiment** gibt es allerdings noch einiges mehr zu entdecken. **Org de Rac** keltert in Swartland, einer der heißesten Regionen des Landes, einen erstaunlich lebendigen, von Quitten und Pfirsichen getragenen **Blanc de Blanc**, der nach drei Jahren in der Flasche eine samtige, dichte & cremige Textur entwickelt hat (und sich sowohl zu hellen Saucen wie auch zu hellem Fleisch bestens macht).

Last but not least gibt es dann noch die MCCs von **Anthonij Rupert**, deren Reben sich in den hohen und steilen Lagen von **Ormarins** befinden. Quarz, Sand und Schiefer bestimmen den Untergrund und prägen die Weine, die im Fall des klassischen **Brut** animierend und elegant ausfallen und neben einer belebenden Säure und feinen Zitrusnoten auch Platz für reife, gelbe Früchte lassen. Der **Rosè** wiederum ist dichtgewoben, cremig und strukturiert, die Aromen erinnern an Limetten, Granatapfel und Preiselbeeren. Wer dazu eine Lammkeule isst, macht ganz sicher nichts falsch.

# MCC-Aktion

*11 Flaschen bestellen -  
12 Flaschen werden geliefert!*

*(bei verschiedenen MCC's entspricht die 12. Flasche dem Durchschnittspreis). Befristet bis 30.11.2016*



**Welcher Anlass und welches Essen auch immer das Richtige sein mag - viel Spaß mit den Schaumweinen von capewine wünscht Ihnen**

**Ihr Paul Seeberger – capewine**

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