

Das Wochenende des Sauvignon Blanc

[View this email in your browser](#)

CAPE WINE



Vom 5. bis zum 7. Mai feiert Südafrika seinen Sauvignon Blanc. So gut wie jedes Weingut am Kap öffnet dann seine Pforten und lässt die unzähligen Besucher ihre Interpretationen der populärsten weißen Rebsorte des Landes und der Welt probieren. Wir feiern - 10.000 Kilometer weit entfernt - mit.

Die ursprünglich aus dem Bordeaux stammende Rebsorte wurde vermutlich in den 1880er-Jahren erstmals in Südafrika ausgepflanzt. Sie gedieh angeblich gut, stand aber im Schatten der damals omnipräsenten Süßweine. Während des größten Teils des 20. Jahrhunderts verschwand sie dann fast vollständig von der Bildfläche. Erst mit dem Ende der Apartheid und der Neudefinition des südafrikanischen Weinbaus tauchte auch sie wieder auf, und mit ihr erste Vinifikationen, die eindrücklich belegten, warum sie sich am Kap so wohl fühlt – und warum es sich lohnt, ihr ein ganzes Wochenende zu widmen.

Um das für Sauvignon Blanc außergewöhnliche Zusammenspiel aus perfekter Reife, zupackender Säure und breitgefächerten Aromen zu erhalten, braucht es vor allem das richtige Klima. Das ist kühl und gleichzeitig sonnig, zwei Faktoren, die speziell im südafrikanische Süden, wo Atlantikwinde durch die Rebreihen pfeifen, anzutreffen sind. Ist die Klimafrage erst einmal gelöst, kann man sich um die Geologie kümmern. Diese hinterlässt gleichfalls ihre Spuren. Schwere Böden tendieren dazu, die Trauben langsam reifen zu lassen und die grüne Frucht und kräuterigen Noten des Sauvignon Blanc zu betonen. Ein steiniger und warmer Untergrund erfordert dagegen eine frühe Lese und rückt in der Folge exotische Aromen in den Vordergrund. Viele südafrikanische Weingüter haben das Glück, in ihren Weingärten über Reben auf beiden Bodentypen zu verfügen: Vereint man deren Traubenmaterial und liest man es zum richtigen Zeitpunkt, ergeben sich im Idealfall Weine, die vielschichtig und voller Vitalität das ganze Potenzial der Rebsorte offenlegen.

Sechs Sauvignon blanc



Zwei Großmeister der Rebsorte befinden sich unweit von Kapstadt in Constantia, dem vielleicht besten Standort für südafrikanischen Sauvignon Blanc. Justin van Wyk, der Kellermeister von **Constantia Glen**, griff in seiner Version [Sauvignon Blanc](#) aus dem Jahr 2022 auf perfekte, weil handgelesene Beeren zurück, die er kühl vergärte und im Edelstahltank ausbaute. Das Resultat erinnert in der Nase an Zitronengras, Limetten, Stachelbeeren und Maracuja, die von lebendiger Säure und einer kompakten Textur getragen werden. Frische, Finesse und Eleganz charakterisieren das Mundgefühl.

Ein paar Kilometer weiter südlich befindet sich mit **Steenberg** einer der großen Sauvignon-Blanc-Spezialisten Südafrikas. 37 der insgesamt 64 Hektar der Gesamttröpfelfläche sind mit ihm bepflanzt. Der [Rattlesnake Sauvignon Blanc Barrel Fermented](#) hat Substanz und Tiefe und eine weiche und saftige Textur. Neben den typischen Sauvignon-Blanc-Aromen besticht er vor allem mit Holunderblüten und reifen Quittennoten. Aus einem auf Granit basierenden Weingarten keltert Steenberg zudem den [Black Swan Sauvignon Blanc](#). Nach 24-stündigem Maischekontakt und langem Feinhefekontakt offeriert dieser einen kraftvollen aber straffen Körper und an Johannisbeeren, gelbe Äpfel und frische Feigenblätter erinnernde Aromen.

Ganz eigene Wege mit ihren Sauvignon Blancs geht die immer wieder beeindruckende **Erika Obermeyer**. In Groenekloof, einer eigentlich sehr heißen Weinbauregion am Western Cape, nutzt sie die Morgenfeuchtigkeit und kühlen Winde, die der nahegelegene Atlantik täglich durch ihre Weingärten bläst, für zwei unterschiedliche Versionen: Der [Meticulous 2018](#) ist druckvoll, saftig und geradlinig und von weißen Blüten und Limetten- und Stachelbeernoten geprägt. Der [Erika O. 2017](#) ist gewichtiger und noch einen Tick komplexer und tiefgründiger. Er vereint Blütennoten, Johannisbeeren und Maracuja mit einem mineralischen Unterton und leicht erdigen Noten.

Last but not least wollen wir noch einen Sauvignon Blanc vorstellen, der leichtfüßig und einladend, ganz für sich allein als Easy-Drinking-Sommerwein wunderbar schmeckt, sich aber auch als Begleiter von grünem Spargel bestens macht. Der [Dombeya 2020](#) von **Haskell** wurde in den frühen Morgenstunden gelesen, kühl vergoren und im Stahltank ausgebaut. Er riecht nach Holunderblüten, Grapefruit und grünem Paprika, ist erfrischend und dynamisch und vom ersten bis zum letzten Schluck ein pures Trinkvergnügen.

AKTION:

Für alle, die sich etwas intensiver mit Sauvignon Blanc beschäftigen wollen, sind die sechs hier erwähnten Weine für die kommenden Wochen 10 Prozent reduziert.

(Aktion gültig bis zum 01. Juni 2023)

Viel Freude beim Genuss Ihres Sauvignon Blanc wünschen

Ihre Susanne und Michael Bode – Capewine

www.capewine.at

