

capewine

Einladung zur Weinverkostung mit 5-Gang Menü

CONSTANTIA MEETS LAKE OF CONSTANCE

...oder wie ein Vorarlberger in Südafrika die Weinszene aufmischt.

Alexander Waibel alias Constantia Glen und seine Tochter Marietherese kehren für eine Verkostung der Extraklasse ins Hotel Schönblick an den Bodensee zurück. Im Gepäck haben sie großartige Weine, auf die Karlheinz und Dominik Hehle die entsprechenden kulinarischen Antworten finden werden.

Die südafrikanische Geschichte der Waibels beginnt in den 1950er Jahren als Alexanders Großvater, die Farm kaufte und sie zu bewirtschaften begann. Die ersten Weinstöcke setzte man allerdings erst in den 90ern, die erste Weißweinlese fand 2005 statt, die erste roten Trauben vinifizierte man 2007. Aus diesem ersten Jahrgang bringt Alexander den FIVE, sein Monument aus Bordelaiser Rebsorten mit, das ganz wesentlich dafür verantwortlich war, dass Constantia Glen sich innerhalb kürzester Zeit in den Weinolymp Südafrikas katapultierte.

Bordeaux und seine Sorten mögen zwar Vorbild sein, doch weiß man auch um die eigene Stärken. Die liegen zum einen in einem Terroir, das die Kühle atlantischer Winde im Verbund mit südafrikanischer Sonne nutzt und zudem auf einen Boden setzt, der so alt ist, dass sich nicht einmal Fossilien darin finden. Die Weingärten schauen in Richtung Nordwesten, ungefähr dorthin, wo 1685 ein paar Holländer ankerten und beschlossen in Constantia die ersten Weingärten Südafrikas anzulegen. Und wäre nicht der Tafelberg im Weg würde der Blick bis nach Kapstadt gehen.

Neben dem FIVE – der in einer jüngeren Interpretation auch noch ein zweites Mal eingeschenkt wird, gibt es auf Constantia Glen auch noch den THREE, eine leichtgewichtige aber keineswegs banalere Version aus den beiden Cabernets und Merlot. Und den TWO. Der ist weiß und in der Zwischenzeit unter den Weintrinkern der Welt so populär, dass die meisten Jahrgänge in kürzester Zeit ausgetrunken sind – weshalb Alexander die neuste, gerade eben erst abgefüllten Version aus dem Jahr 2016 mitbringen wird. Den Einstieg bildet ein Sauvignon Blanc, der zwar nicht ONE heißt, allerdings der erste Wein war, den man auf Constantia Glen kelterte und der Exotik mit Vitalität und Saftigkeit kombiniert.

Was genau dazu auf den Tisch kommt, steht derzeit noch in den Sternen, dass diese allerdings strahlend lukullisch leuchten werden, ist heute schon klar.

Bevor sich die beiden Protagonisten die Ehre geben werden, kommt zum Aperitif übrigens noch Graham Beck zum Zug. Der Abend wird mit einem spektakulären Süßwein von Saronsberg abgerundet.



Alexander Waibel mit Tochter Marietherese präsentieren ihre Weine.

CONSTANTIA MEETS LAKE OF CONSTANCE - WEINVERKOSTUNG & 5-GANG-Menü

WANN: Donnerstag, 23. März, ab 19:00 Uhr

WO: Restaurant Schönblick, Eichenberg

WER: Alexander Waibel und Tochter Marietherese, Schönblick-Team und capewine

KOSTEN:

5-Gang-Menü inklusive aller Weine und Grander-Wasser; € 55,-

ÜBERNACHTUNG (auf Wunsch): pro Pers. im DZ mit Frühstück; € 50,-

ANMELDUNG:

Bitte melden Sie sich bis zum **21.03.2017** an bei:

office@capewine.at oder

hotel.schoenblick@schoenblick.at



Ich freue mich auf Ihre Anmeldung!

Ihr Paul Seeberger