



Blue Grove Hill Sauvignon Blanc 2007

Die Bedingungen für die Produktion eines optimalen Sauvignon Blanc reichten für den Jahrgang 2007 von vorteilhaft bis schwierig. Der Winter 2006 hatte am Kap bis August und September milde Temperaturen. Nach frühem und sprunghaftem Austrieb der Knospen sorgten dann moderat-kühle Bedingungen für ein balancierteres stabileres Wachstum. Anfang Januar wurde die Reifephase der Trauben durch starken Südostwind geprägt. Dieser Wind hielt die Temperaturen niedrig und konservierte so die empfindlichen Fruchtaromen. Einige Tage vor dem optimalen Reifepunkt erreichte Ende Januar eine ungewöhnliche Hitzewelle die Weinberge Capaias, welche eine schnellere metabolische Reife und frühere Ernte zur Folge hatte.

Die Trauben wurden von Hand geerntet und nach Reife, Charakter und Augenschein verlesen. Äußerst schonend wurde der erste Saft aus den Trauben gewonnen, während der Rest getrennt ausgepresst wurde. Der klare Most wurde mit ausgewählter Hefe geimpft um dann teilweise in neuen französischen Barriques und teilweise in rostfreien Stahltanks zu reifen. Nach zweimonatiger Reifeperiode wurde sorgfältig gemischt und stabilisiert bevor abgefüllt wurde.

In Anbetracht aller einzigartigen Herausforderungen für den Jahrgang 2007 entstand unter Mitwirkung von Manfred Tement – einem der berühmtesten Sauvignon Blanc Winzer der Welt – ein Tropfen von außergewöhnlicher internationaler Qualität.

Der Wein reflektiert das einzigartige Capaia Terrain mit betörenden tropischen Fruchtaromen und verlockend grasiger Nase. Er ist am Gaumen jung und frisch mit Aromen grünen Pfeffers und einem lang anhaltenden Abgang.

Artikel-Nr	296160 07 (6 Fl. Á 750ml)
Jahrgang	2007
Anbaugebiet	Philadelphia, Südafrika
Prduzent	Capaia
Rebsorten	100% Sauvignon Blanc
Alkohol	13% vol
Zuckerfreier Extrakt	19,6 g/l
Restzucker	2,6 g/l
Säure	6,0 g/l
pH	3,42
Empf. Temperatur	10 °C
Lagerpotential	within 2-3 years