



Blue Grove Hill Sauvignon Blanc 2008

Die Bedingungen für einen optimalen Sauvignon Blanc waren für den Jahrgang 2008 sehr gut. Der „Cape doctor“ – so nennt man die am Kap vorherrschenden Südostwinde – sicherte durch niedrige Erträge kleine konzentrierte Beeren. Die gute Fähigkeit der Böden Wasser zu speichern sorgte für genug Feuchtigkeit für die Reben bis zur Lese.

Die Trauben wurden einzeln gemäß Reife und Charakter in den kühlen Morgenstunden nach Augenschein geerntet. Dabei wurden jeweils immer nur Trauben voller Reife von Hand gepflückt und verlesen.

Der erste Saft sichert die vielfältigen Fruchtaromen der Trauben durch einen Hautkontakt von zwölf Stunden. Nach schonender Pressung wird der klare Most dann mit verschiedenen ausgewählten Hefekulturen geimpft, um die Komplexität des Weins noch zu steigern.

Nach einer langsamen kalten Fermentierung ruht der Wein ein paar Wochen bevor er auf CAPAIA abgefüllt wird. Mit Unterstützung und Beratung von Armin Tement vom Weingut Manfred Tement, Südsteiermark, Österreich werden die unterschiedlichen Weine schließlich zu einem exklusiven Endprodukt komponiert.

Blue Grove Hill Sauvignon Blanc 2008 ist ein frischer und spritziger Sauvignon mit vielen tropischen Fruchtaromen und Untertönen von Stachelbeeren. Der Wein endet mit leichten Anklängen süßer Früchte und einem langen mineralischen Abgang.

Artikel-Nr	296160 08 (6 Fl. Á 750ml)
Jahrgang	2008
Anbaugebiet	Philadelphia, Südafrika
Produzent	Capaia
Rebsorten	100% Sauvignon Blanc
Alkohol	13% vol
Zuckerfreier Extrakt	19,6 g/l
Restzucker	1,5 g/l
Säure	6,5 g/l
SO ²	96 mg/l
pH	19,6 g/l
Empf. Temperatur	10 °C
Lagerpotential	2-3 Jahre