



Capaia 2006

Diese generöse Bordeaux Komposition gewinnt ihre Harmonie und Komplexität aus den besten und nobelsten Reben des gleichnamigen Capaia Weinguts.

Größte Anstrengungen sind in Erforschung und Auswahl der Böden geflossen, um den importierten Qualitätsreben optimalste Wachstumsbedingungen zu garantieren. Der Charakter des Weines reflektiert diese bisher einzigartige Kombination. Die ersten virusfreien Importreben wurden 2000 kultiviert. Die herausfordernden steinigen Schieferböden mit ihren vielen Steigungen und einem überwiegend aus süd-ost kommenden Wind sorgen für raue Wachstumsbedingungen. Das Ergebnis ist eine entsprechend ausbalancierte kleine und konzentrierte Frucht. Etwa 15 km vom kühlen Atlantik und in einer Höhe zwischen 170 m und 270 m gelegen wird die Gegend nach der gleichnamigen Kleinstadt Philadelphia benannt.

Im Mai 2005 gab es reichliche Niederschläge auf Capaia. So konnten die Reben schon kurz nach der Ernte Reserven anlegen und den folgenden nasskalten Standard-Kap-Winter - nach zwei trockenen Wintern – in Ruhe genießen. Die Wintermonate ab Ende Mai waren auf Capaia nachts besonders kalt und brachten erneut viel Regen. Die Wachstumszeit von September bis November war mild bis kühl. Während der Blüte schwankten die für diese Zeit typischen Bedingungen zwischen warm, kalt und windig. Das Ergebnis war ein zunächst ungleichmäßiger Reifeprozess. Jedoch konnten die Früchte dank warmen trockenen Wetters im Februar langsam und gleichmäßig weiter reifen.

Die Trauben wurden zum Zeitpunkt optimaler Reife ausgewählt um dann in den französischen Eichefässern natürlich zu vergären. Dabei wurden die Qualität der einzelnen Weinberge getrennt analysiert und entsprechend verfahren. Die so sorgfältigste zusammengestellte Komposition konnte 14 Monate in neuen französischen Barriques reifen. Der Wein wurde ohne Filtration abgefüllt. Es wird deshalb empfohlen, Capaia 2006 zu dekantieren bevor man ihn mit guten Freunden oder gutem Essen genießt.

Capaia 2006 zeigt brillante Beeren-Aromen von Kirsche und schwarzer Johannisbeere gewürzt mit gerösteten Nüssen und dunkler Schokolade. Ein wunderschön strukturierter Wein mit elegantem ausbalanciertem Körper und weichen Tanninen.



Capaia 2006

Artikel-Nr	296100 06 (6 Fl. à 750ml) 296104 06 (1 Fl. à 1500ml)
Jahrgang	2006
Anbaugebiet	Philadelphia, Südafrika
Produzent	Capaia
Rebsorten	55% Cabernet Sauvignon 27% Merlot 15% Petit Verdot 3% Cabernet Franc
Alkohol	14% vol
Zuckerfreier Extrakt	30,5 g/l
Restzucker	2,1 g/l
Säure	5,2 g/l
pH	3,60
Weinverarbeitung	15 Monate in Barriques gelagert
Empf. Temperatur	17-18 °C
Lagerpotential	innerhalb 8 Jahren ab Ernte