



Capaia 2004

ist das Flaggschiff des Weinguts. Der Wein gewinnt seine Harmonie und Komplexität aus einer Komposition traditioneller erlesener Bordeaux Trauben wie Cabernet Sauvignon, Merlot und geringeren Anteilen von Cabernet Franc und Petit Verdot. Die Weine reifen ungefähr 15 Monate in Fässern bevor sie abgefüllt und etikettiert werden. CAPAIA wird äußerst sorgfältig gekellert und erhält so seine feine Balance und Struktur. Der Wein sollte sein ganzes Potential etwa vier Jahre nach der Produktion erreichen, und sich während weiterer vier Jahre vervollkommen.

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.

Die Trauben werden bei voller Reife geerntet. Großes Augenmerk gilt dabei der Qualität der Häute und Kerne. Kleinere Partien werden sorgfältig ausgewählt und von Hand verlesen bevor die Fermentierung in französischen Barriques beginnt. Nach dieser natürlichen Fermentierung und ausgedehnter Maischegärung ganzer Trauben werden die Weine in neue kleinere französische Barriques transferiert, wo die Fermentierung der Maische auf natürlicher Basis stattfindet. Die Entwicklung jedes Weinbergs, jeder Sorte wird dabei sorgfältig bis zur endgültigen Komposition des Weines getrennt beobachtet.

CAPAIA verkörpert das Geschenk der Natur und ist das Ergebnis unserer Teamarbeit auf die wir sehr stolz sind. Es ist unser Wunsch, dass Sie diesen Wein mit gutem Essen und guten Freunden genießen und Sie sich daran noch lange und gerne erinnern.



Capaia 2004

Artikel-Nr	296100 04 (6 Fl. á 0,75 l) 296105 04 (6 Fl. á 1,5 l)
Jahrgang	2004
Anbaugebiet	Philadelphia, Südafrika
Produzent	Capaia
Rebsorten	54% Merlot 36% Cabernet Sauvignon 6% Petit Verdot 4% Cabernet Franc
Alkohol	14,5% vol
Zuckerfreier Extrakt	29,5 g/l
Restzucker	1,7 g/l
Säure	5,1 g/l
Weinverarbeitung	15 Monate in Barriques gelagert
Empf. Temperatur	17-18 °C
Lagerpotential	innerhalb 8 Jahren ab Ernte
Auszeichnungen	John Platter Guide 4.5 Stars von 5