

C W A I P N A E I S A



Capaia 2007

Auf dem Weingut Capaia sind größte Anstrengungen 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 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.

Capaia 2007 beeindruckt mit reichen und tiefen Aromen von Cassis, fruchtiger Kirsche, würzigen Nelken und Mineralien. Die generöse Bordeaux Komposition ist 15 Monate in neuen französischen Eichenfässern gereift. Ein wunderbar strukturierter Wein mit elegantem ausbalancierten Körper und weichen Tanninen der sich in fünf bis acht Jahren weiter abrunden wird.

Artikel-Nr 296100 07 (6 Fl. à 750ml)
296104 07 (1 Fl. à 1500ml)

Jahrgang 2007

Anbaugebiet Philadelphia, Südafrika

Produzent Capaia

Rebsorten 37% Cabernet Sauvignon
26% Merlot
18% Petit Verdot
19% Cabernet Franc

Alkohol 14,2% vol
Zuckerfreier Extrakt 32,4 g/l
Restzucker 2,7 g/l
Säure 5,5 g/l
pH 3,76

Weinverarbeitung 15 Monate in Barriques
gelagert

Empf. Temperatur 17-18 °C

Lagerpotential 10 Jahre