

# C W A I P N A E I S A



## Capaia 2008

Die optimale Reife der Trauben und die spontane Vergärung in 150 Jahre alten Fässern aus französischer Eiche sind die Voraussetzung für diesen herausragenden Wein. Die Trauben werden sanft gepresst und der Saft fließt dann, der Schwerkraft folgend, in die Fässer. Dies ist die schonenste Methode für die Vinifikation des Weines.

Anschließend reift der Wein in Barriquefässern, die zu 60% aus neuem Holz bestehen. Purpurfarben präsentiert sich dieser Capaia im klassischen Bordeauxstil, der vom Cabernet Sauvignon dominiert wird. Ein kleine Zugabe vom Shiraz gibt ihm Finesse und Eleganz. Eindrucksvoll präsentieren sich auch die Aromen von dunklen Früchten bis hin zu fleischigen Noten. Dies widerspiegelt die Lagerung im Barriquefass. Eine harmonische Balance zwischen den Aromen und den weichen Tanninen verleihen diesem Wein exzellente Struktur und viel Potential.

Artikel-Nr	296100 08 (6 Fl. à 750ml) 296104 08 (1 Fl. à 1500ml) 296103 08 (1 Fl. à 3000ml) 296115 08 (1 Fl. à 5000ml) 296118 08 (1 Fl. à 18000ml)
------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Jahrgang	2008
----------	------

Anbaugebiet	Philadelphia, Südafrika
-------------	-------------------------

Produzent	Capaia
-----------	--------

Rebsorten	40% Cabernet Sauvignon 22% Merlot 18% Cabernet Franc 16% Petit Verdot 4% Shiraz
-----------	---------------------------------------------------------------------------------------------

Alkohol	14% vol
Zuckerfreier Extrakt	31,6 g/l
Restzucker	2,1 g/l
Säure	5,1 g/l
pH	3,7

Weinverarbeitung	15 Monate in Barriques gelagert
------------------	------------------------------------

Empf. Temperatur	17-18 °C
------------------	----------

Lagerpotential	10 Jahre
----------------	----------