



Capaia Cabernet Sauvignon / Merlot 2014

Das Kap der Guten Hoffnung wurde 2014 mit einer kühlen, langsam gereiften Weinlese gesegnet. Die Wetterbedingungen waren gemäßigt mit nur wenigen Tagen extremer Hitze.

Die lange Reifezeit gewährleistete optimale Aromen und minimalen Stress in den Weinbergen. Zusammen mit Qualitätspraktiken (grüne Weinlese) gewährleistete dies, dass die Trauben gepflückt wurden als sie reif und voller Geschmack waren.

Eine Zeitspanne in Gärbehältern aus französischer Eiche verstärkte noch den Charakter jeder der Sorten, bevor sie sorgfältig miteinander vermischt wurden. Die Ausreifung erfolgte in französischen Eichenfässern 2. und 3. Füllung in einer Zeitspanne von 12 Monaten.

Die Aromen sind jung, frisch und lebendig, unterstützt von einer angenehmen Geschmackspalette. Hinreichende Tannine werden Ihre Mundwinkel füllen und gewährleisten auch, dass der Wein über die nächsten Jahre noch gut altern wird.

Artikelnummer	296150 14 (6 Fl. a 750ml)
	296180 14 (1 Fl. a 1500ml)
	296153 14 (1 Fl. a 3000ml)
	296156 14 (1 Fl. a 5000ml)

Jahrgang	2014
----------	------

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

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

Rebsorten	50% Cabernet Sauvignon
	32% Merlot
	17% Cabernet Franc
	1% Shiraz

Alkohol	13,5 % vol
Restzucker	4,5 g/l
Säure	5,5 g/l
pH	3,51

Empfohlene Temperatur	17 - 20 °C
-----------------------	------------

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