

C W A I P N A E I S A



Capaia One 2009

2009 waren die Wetterbedingungen perfekt – ein kühles Klima mit einer lang anhaltenden Reifeperiode. Capaia befindet sich 15 Kilometer vom Atlantischen Ozean entfernt und die Weinberge erreichen eine Seehöhe von bis zu 270 Meter. Dies sind die idealen Voraussetzungen für unsere Trauben – So können sie ihr volles Potential entfalten welches sich in der hervorragend ausgeprägten Tanninstruktur dieses Weines widerspiegelt.

Sobald die Trauben ihre optimale Reife erreicht haben, werden sie von Hand gelesen. Bei der natürlichen Fermentation setzen wir auf Spontanvergärung, die in unseren berühmten 150 Jahre alten Fermentern aus französischer Eiche stattfindet. Der biologische Säureabbau erfolgt anschließend in französischen Barriquefässern, die von der weltbekannten Tonnellerie Taransaud im Cognac-Gebiet stammen.

Nach einer längeren Reifezeit werden die einzelnen Barriquefässer von unserem guten Freund und Berater, Stephan Graf von Neipperg, sorgfältig ausgewählt, um für den Capaia One die perfekte Cuvée zu kreieren.

Artikel-Nr	296100 09 (6 bot. of 750ml) 296104 09 (1 bot of 1500ml) 296103 09 (1 bot of 3000ml) 296115 09 (1 bot of 5000ml) 296118 09 (1 bot of 18000ml)
------------	--

Jahrgang	2009
----------	------

Anbaugebiet	Philadelphia, South Africa
-------------	----------------------------

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

Rebsorten	34% Merlot 30% Cabernet Sauvignon 19% Cabernet Franc 12% Petit Verdot 5% Shiraz
-----------	---

Alkohol	14,38% vol
Zuckerfreier Extrakt	32,0 g/l
Restzucker	2,3 g/l
Säure	5,6 g/l
pH	3,73

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

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