

Capaia ONE 2014



Die Trauben wurden bei optimaler Reife gelesen und die natürliche Gärung fand in grossen französischen Eichenfässern statt. Die Lesen der individuellen Lagen wurden getrennt gehalten um Ihre Qualität zu prüfen, bevor sie zu einem harmonischen Wein verschnitten wurden.

Mit einer tiefen Granatrot Farbe, ist dieser Wein hauptsächlich Cabernet geprägt, mit reifen dunklen Beeren und Nuancen aus Eichenholz. Der anschliessende Geschmack ist ein kräftiger mix aus tiefen dunklen Beeren. Rauchiger Tabak unterstützt die üppige Struktur. Obgleich feste Tannine, zeigt der Geschmack viel Frucht auf dem Gaumen. Dazu kommt ein Carpaccio Fleisch Geschmack, untertützt von einem Hauch Würze und ein intensiver Abgang, der einladend fuer das naechste Glas wirkt.

Dieser elegante Wein komplementiert viele Fleischgerichte, so wie Rindersteak, Wild und Kalbfleisch.

Artikel Nr.	296100 14 (6 Flaschen 750ml)
	296104 14 (1 Flasche 1500ml)
	296103 14 (1 Flasche 3000ml)
	296115 14 (1 Flasche 5000ml)
	296109 14 (1 Flasche 9000ml)

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

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

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

Rebsorten	78% Cabernet Sauvignon
	9% Shiraz
	7% Merlot
	6% Cabernet Franc

Alkohol	14.5 % vol
Restzucker	3.9 g/l
Säure	5.6 g/l
Freies SO ²	24 mg/l
Gesamtgehalt SO ²	81 mg/l
pH	3.67

Barrique Ausbau	18 Monate in 60% neuen franz. Eichenfässern
-----------------	---

Empfohlene Trinktemperatur	17 – 18 °C
Reifepotential/Trinkreife	ungef. 10 Jahre