

## Capaia Sauvignon Blanc 2019



Nach einer 3 jährigen Dürrezeit war der Regen im vorhergehenden Winter 2019 ein wahrer Segen. Der Frühling war wechselhaft, aber zum Sommer hin verbesserte sich das Wetter. Dezember und Januar waren moderat, im Februar wurde es heiss. Die Ernte, die grösser ausfällt als 2018, fing etwas später an, aber zeigt eine vielversprechende Qualität.

Nach dem Entrappen und Zerdrücken der Trauben, bleibt die Maische mit der Schale übernacht, um dann ausgepresst zu werden. Die Kühlgärung dauerte, mit verschiedenen gezüchteten Hefen, 14-16 Tage. Der Wein wurde nochmals 4 Monate sur lie gehalten, da dies den Stil und Geschmack des Weines verbessern. Der Wein wurde mit Eiweiss- und Kälte stabilisiert und anschliessend vor der Abfüllung filtriert.

Die Nase zeigt einen markanten Ausdruck mit eindeutigen weissen Pfirsich-aromen. Der Wein zeigt einen leichten bis middlekräftigen Körper, frische Säure, ein langer Abgang, und einen köstlichen vollmundigen Geschmack.

Dieser Wein passt gut zu Thunfisch, Huhn, geräucherten Lachs und cremigen Nudelgerichten.

Bin-No	296160 19 (6 Flaschen 750ml)
Jahrgang	2019
Anbaugebiet	Philadelphia, South Africa
Produzent	Capaia
Rebsorte	100% Sauvignon Blanc
Alkohol	13 % vol
Restzucker	1.3 g/l
Säure	6.5 g/l
Freies SO <sup>2</sup>	29 mg/l
Gesamtgehalt SO <sup>2</sup>	87 mg/l
pH	3.17
Empfohlene Trinktemperatur	5 - 10 °C
Reifepotenzial/Trinkreife	innerhalb 2-3 Jahre